This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

DR
1
.S77
V.2

B 1,132,062

STORAGE
C 2 2

PROPERTY OF
University of Michigan Libraries
1817
ARTES SCIENTIA VERITAS

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК

КЊИГА ДРУГА

2

СТАРИНСКА СРПСКА ЈЕЛА И ПИЋА

ОД

Симе Тројановића

У БЕОГРАДУ

У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1896

ЦЕНА 1 ДИНАР.

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК

ИЗДАЈЕ

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

КЊИГА ДРУГА

У БЕОГРАДУ

У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉ

1896

Trojanović, Sima

СТАРИНСКА СРПСКА ЈЕЛА И ПИЋА

ОД

СИМЕ ТРОЈАНОВИЋА

У БЕОГРАДУ

ДЪРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1896

ГДЕ ЈЕ ШТО?

		СТРАНА
I.	Прошлост српског народа	1
II.	Грађење судова, покућанства и осталих ствари.	4
III.	Кућа и огњиште	12
IV.	Усеви по српским земљама, жетва и вршидба	17
V.	Пржење, кокање и млевење жита	23
VI.	Од чега Срби пеку хлеб и како?	27
VII.	Која се јела пеку и како?	32
VIII.	Пржење меса	42
IX.	Конзервовање меса	44
X.	Парење и кухање усијаним камењем	48
XI.	Разна употреба усијаног камења	59
XII.	Кухање у бурагу код Скита, Срба и Цигана	61
XIII.	Кухање разног жита и брашна	66
XIV.	Бачије	70
XV.	Бели смок	76
XVI.	Зачини и туљење глади и жеђи	105
XVII.	Људождерство	108
XVIII.	Пиће	113
XIX.	Софра	121

СТАРИНСКА СРПСКА ЈЕЛА И ПИЋА

I.

ПРОШЛОСТ СРПСКОГ НАРОДА.

Прошлост нашег народа неће нам све дотле бити јасна, док се не испита његов живот у свима могућним правцима. Није само историја позвана да нам скида таму с очију, него и географија, антропологија, етнографија, филологија, археологија итд. Дошавши у ове земље у којима се сад Срби налазе, они затекоше праседеоце, који су јамачно такође били прошарани туђим елементима, јер нигде нема ни једног непомешаног народа. Много су шта дошљаци од праседелаца примили, а много шта и позајмили им. На послетку је отпочето претапање слабијег народа у јачи, али трагови су и од изумрлог народа остали неизгладиви у разним облицима.

За индо-јевропску су расу од највеће важности они народи, који ту заједницу сачињаваху или сачињавају. Пошто се и ми Срби тамо рачунамо, то је испитивање наше прошлости добро дошло и по остале народе исте расе. По готово с Балканског Полуострва чекају западњаци осветљење археолошких питања, јер у последње су време озбиљни научници склони да верују, да аријевску прадомовину треба тражити на доњем и средњем Дунаву, а не у Азији — а ту је и наша домовина.

За прву тему изабрах да проговорим о готовљењу старинских јела, која су и сад очувана код сиромаха и брђана, а они су и сву осталу традицију чували наследно од памтивека до данас.

Чим се поче у историји писати о старим Словенима, они већ бејаху разборити сељаци: вични земљорадњи, градинарству, сточарству а прилично и занатима. Имађаху косу, срп, мотику, лопату, кола, ралицу, плуг (ваљда само ривничани), цеп (шибак), житнице; од занатлиских справа: пилу, секиру, теслу, длето, клешта, иглу, брда, нож; од варива грах, сочиво и боб; од других биљака сејаху: зеље, лободу, репу, блитву, мркву, роткву, и узгред неке друге; за присмакање им беше бели и црни лук; по воћњацима им се шираху ова дрвета:[1] јабуке, крушке, шљиве, трешње, вишње и ораси. У сојеници рипчанској, у Босни, Бек[2] и Бауер[3] нашли су ове биљке: дивљу јабуку, дивљу крушку, дрен, трешњу, малину, купину и леску, а од варива боб и сочиво; па пошто ова људска насеобина датира чак из каменог доба, ма да је дотрајала до појаве гвожђа,[4] то смемо закључити да су Срби одмах нашли многе баштенске биљке у новој отаџбини као наслеђе од негдашњих праседелаца Балканског Полуострва. О житу ће бити говора на другом месту, али овде ћу споменути и то: да је само насеобина на води, као што је била рипчанска, кадра да сачува разне биљке у воденом муљу, а на другим местима, кад-кад сухим кад-кад влажним, све је иструлело али према локалности налазило се извесно још и других биљака за јело. Све овде побројане биљке нађене су и у другим разним језерским сохиштима по Јевропи. Изл двора код старих Словена стајала је *хлевина* (кошара),[5]

[1] Šulek, Pogled iz biljarstva. Rad XXXIX; Krek. Einleitung растурено итд.

[2] Гласник земаљског музеја у Босни и Херц., 43—48. Сарајево. 1896. год.

[3] Dr. C. Bauer, Verhandl. d. k. & k. Zool. bot. Gesellschaft, 7. Sitzungsber. Wien, 1894.

[4] В. Радимски, Прехисторичка сојеница код Рипча у Босни, 514. Гласник земаљ. музеја у Босни и Херц. 4. св. 1895. Сарајево.

[5] Љуба Ковачевић и Љ. Јовановић, Историја срп. народа, 21—22. Издање Срп. Књиж. Задруге.

у коју су затварали: биволе, говеда, овце, козе, коње и осле. Свему том живом благу био је домаћи пас опрезан стражар. Од пернате живине патиле су домаћице: кокоши, гуске и утве (патке).

Изложили бисмо се великој погрешци или блаже речено нагађању, ако бисмо хтели да кажемо шта су први људи пре отпочели да једу: биљну или животињску храну. Али по крoју зуба са свим смо на чисто да је и садашњи, а разуме се и преисториски човек био свеждер (омнивор).

У старо су време људи набављали храну већином ловом. Али чудновато је то, да сѐ у нашег народа сећање на негдашњи страстан лов са свим изгубило. Има у народним песмама помена о чувеним јунацима, као Краљевићу Марку и другим, да су радо ловили јелене, срне, птице и рибу, али нема ни приближно оних дирљивих ловачких сцена, које се налазе у Јелина, Германа, Келта итд. У старим германским песмама види се да су Германи највише уживали у лову, и да су се чак и њихови богови наслађавали убијајући разну дивљач. У тим древним поменицима има имена и изумрлих животиња, што још више јемчи за њихову старост. У келтском епу „Осијану“ одсјајују Бог те пита кадашњи векови. О земљорадњи нема ни трага, него само о лову и сточарству. Краљ њихов ручава на отвореној пољани, као што кнез црногорски под брестом суди с војводама. Краљеве кћери станују у пећинама итд.

II.

ГРАЂЕЊЕ СУДОВА, ПОКУЋАНСТВА И ОСТАЛИХ СТВАРИ.

Чим се људи упознаше са земљорадњом наступи читав обрт у њихову животу: место скитања дошла је сталност; место привремених колеба, саграђене су сталније куће. У кући се водио угоднији живот, за то је на кухину прва брига скренута — да се лепа јела готове. Одмах су почели судове градити, огњиште зидати, и по важности редом умножавао се кућевни прибор.

Од пластична материјала, као од земље и камена, тешко је било градити ствари, а лако од дрвета за то се њим и почело. Негда су судови били од једноставна дрвета, а сад су већином састављени из парчета.[1] Ово последње савршенство дошло је од стручних занатлија, који само тај посао раде, јер док је човек све сам себи градио, није ни времена имао да се довија за потпуније и згодније облике, а није му било ни потребно. На пр. *оранице* (чунови) су и данас на нашим рекама издубљена стабла, а чамци су од дасака саграђени; *каблићи* су у Старом Влаху, у којима се носи косачима млеко, такође од једноставна дрвета, као и: *буцат (буца* у ужичком округу) за воду; у Никшићу *кофе*; *крбља* је у Ва-

[1] У неким стварима ишло је усавршавање друкчије; тако ми изгледа да су људи пре почели плести лесе од прућа него тесати даске и брвна, и према томе су пре постале плетаре (куће) него брвнаре. На сојеничким колебама увек је била *чатма*.

сојевићу једноставан суд, у ком се држи брашно, оваки се суд у Рисну зове *стӯга*; у белопавлићској нахији једноставна је *дубина* (кошница) за пчеле. У качерском и моравичком срезу сељаци кад нађу шупље дебло, зарубе га с обадве стране и задне — то је *бучук*. У њему се носи жито и веје. *Дёбе* је мали суд од $^1/_2$—$2^1/_2$ кила. У њему носе чобани сира и скорупа кад иду са стоком у планину, као и кирицијe, кад се крену на пут. Негде је дебе једноставно, а Вук га у Речнику само као тако и описује; међу тим по истом ужичком округу вића се и од две полутине састављено па наобручано, а и од повише дужица сагрђено и стегнуто извитканом лесковином. На дебету имамо тако рећи генетичну скалу за усавршавање судова. *Клобук* је у белопавлићској нахији заднивена лубура за мерење жита на багаше. *Бадањ* је опет скроз пробушено дебло буково или јаворово, од неколико метара дужине, кроз које тече вода, те обрће коло на кашичари воденици. Неки пут се нађе у планини шупља готова буква, јер они не умеју да проврте здраву букву. Најчешће је нађу с прњадовитом сридином, коју ваља очистити. Немајући дугачких сврдлова, помогну се другим врло брзим и згодним начином. Прво усправе букову кладу и наслоне уз друго дрво, за тим је подигну мало од земље, па онда испод ње наложе ватру, понајвише од сламе и грања, и прњад се запали, те полако тиња и изгори скроз, кроз кладу, а једро дрво испод коре остане нетакнуто. Разуме се да би и оно изгорело, али се то спречи обарањем кладе на земљу и запушавањем рупа. — Ово је поучан миг да се дозна, како су преисториски народи у опште бушили. Сухо им је дрво врло тешко било дупсти каменим длетима и дубачима, а натрулело, особито буково, врло лако и без справа, самом ватром, пошто видесмо да прњад пре изгори од једра дрвета. Дубљење ватром иде у праисторију словенску, јер у историско време већ су им била

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] Цинцари [illegible] Цинцари су исто тако [illegible] су били [illegible]

[illegible] у коме се могла кувати [illegible] чобани на Мирочу по- [illegible] између при руци [illegible] од чије се зо- [illegible] као да је било на ватри [illegible] у [illegible] округу [illegible] чобани пра-вили привремени од брвна, или а у Старом Влаху и од јелове коре [illegible] тим саставе сва четири ојрајка и [illegible] сошицу превијутке, те тако направе крбуљу на-лик је на кућицу. Они у старо не шију него кроз про-бушене рупе увлаче извијене лескове прутиће, али такав начин ређи употребљавају.[1] Крбуље су лепо могли гра-дити и праисторијски народи својим каменим ножићима, особито и због тога што старији, или често и сама од себе, одлупне од дебла, па ју је лако огулити.

Кад су људи увидели да у ватри печена земља не пропушта воду и да је довољно чврста, морало им је

[1] [illegible] Volkskunde III, 140

пасти на памет да направе судове од ње. Али облик им је било најтеже дати, за то су се довијали на разне начине. Индијанци на југу Сједињених Држава блатом олепе бундевине полутке изнутра, па кад је метну на ватру, органска кора изгори а изнутрица се од олепљене иловаче лепо испече у облику бундеве. Клем[1] разматрајући старе германске земљане судове дошао је до закључка, по спољној орнаментици, да су такође у корпама прављени. На Руднику и сад праве *пушнице*, или како они веле *мишаре*, овако: витак лесков прут савију у полукруг и оба краја забоду у земљу. Унакрст преко њега исто тако с оба краја забоду други, па онда преко њих још много других лесковака испрекрштају, док се направи правилан, густ свод. По том купастом своду, свуда унаоколо, налепе подебео слој иловаче и кад буду с тим готови, наложе јаку ватру, од које пруће, за то што је изнутра, изгори, а блато остане печено у истом облику као што је и пре било. Озго, више пећи, ређају се лесе по којима се разастру шљиве за сушење, а около се опет са свију страна заграде и пећ и лесе да јара не одилази. Тако исто ванредно је поучна конструкција домаћих пећи у бачким селима: Мошорину, Локу, Вилову и Светом Ивану. Прво сазидају огњиште од опека, високо 7 дсм, и то увек у једном собном углу према кухињи. Кад се озго лепо олепи да буде свуда равно, онда се направи пуно дебелих ваљака од бела блата, помешана с плевом, али се у средину сваког ваљка тури руковет сламе да не би земља пркала кад се осуши. Прво узму четири ваљка нешто дебља од осталих, па их метну на огњиште у облику четвороугла да им се крајеви додирују, али нешто их помакну од перваза огњишта, тако да пећ стоји само према кухињи прислоњена уза зид. Онда у сва четири доња, велика, ваљка пободу много лескових прутова, а врхове им вежу. Кад је све то го-

[1] Klemm, Kulturgeschichte. I, 186.

тово, онда се на доње ваљке међу редом са све четири стране остали ваљци до самог врха, али наравно што се ређају ближе врху, бивају све мањи и мањи. На сами врх метну од тврђа блата умешен као плитак чанак, то је тако звана *шијица*. Са две стране слободни део „огњишта“ око пећи у соби зове се *банак*, а трећи део између пећи и зида (пошто је пећ у углу сазидана) зове се *запећак*. Пре 40 година таква се пећ градила и у Шапцу и звала се *бабуром* за разлику од *лончаре*. У Срему је бабура била толико велика да се у њу по двоје троје дечице завлачило и играло, кад је хладна.

Кад Србин разгледа старинске словенске керамичке израде зачудиће се сличности тадашњих лонаца према садашњим што их граде наши ужичани, рудничани, јадрани итд. Стари словенски су лонци без рукуница као и наши сеоски лонци, дабогме у последње време има и рукачица (с рукуницама — дршкама), али овај је облик дошао од угледања на аустриски импорт. Прекопавајући илирске гробове у Јадру нашао сам таквих пепеоница (малих лончића), које су по облику са свим налик на данашње крчаге из Пирота, на купице из Крушевца и старинске урне нађене крај Висле у Пољској,[1] јер сви имају сисице по боковима. Поред јадранских пепеоница увек сам нашао у претежном броју бронзане ствари а само негде и гвоздене; међу тим у Јошеви сам их нашао и из чисте бронзане периоде с једним бронзаним пињалом и каменим ножићем, што указује још на већу старост. Ови сисасти земљани судови зову се у науци и *лужичким типом*, што их је тамо много нађено, али њихова је постојбина знатно већа, јер иду од Браниборске кроз Познањску, Шлеску до у Словачку. У северним талијанским терамарама (на хумкама подигнутим преисториским становима) такође су пронађени сисасти судови.

[1] Вл. Тителбах, Керамика и неки јој облици у Србији. Нада, год. 4. бр. 22.

Кад су, баш, терамаре грађене ничим се не може доказати, али толико је извесно, да су се људи на њима престали настањивати уз највећу илирску најезду у те крајеве. Што су се Илири у маси упутили баш у Италију чак до јужног апулског рта,[1] можда има свог узрока у гравитацији ка својим суплеменицима, који су пре њих те земље заузели. Паули важним податцима крепи свој навод да су се Илири с Балканског Полуострва преселили морем у средњу Италију још пре доласка Италика; друго коло илирско, Јапизи, пребродили су Сиње Море и размилили се по Месапији; најмлађи су илирски дошљаци били Венети по Млетачкој области, који су ударили сухим. У источним Алпима, неки писци држе, да су Илири становали до Реције, дакле до Тирола. Врло је интересно то, што је у Босни и Херцеговини прекопано на хиљаде илирских гробова и при свем брижљивом разгледању сарајевског музеја не нађох ни један сисаст лончић! Мени је ово са свим загонентно, за то нећу ни покушавати хипотезе да постављам. Само ћу то напоменути да ни сви Словени нису имали сисасте лонце, на пр. Руси, па ваљда ни сви Илири. Али наука је са свим пречистила то питање ко су Илири, несумњиво доказавши да су били најсроднији Словенима. (Пре се држало да су најсроднији Грцима).[2]

У Хасу[3] је срамота правити лонце, јер то чини само пука сиротиња и досељеници из бела света. Коме Србину, тамо, рекну да је „лончар", то је за њега највећа увреда, и он би, ваздa, пре опростио да га неко ошамари, него што му то име надену. Ваљда због овог понижења и неће људи код Срба да праве црепуље него жене. Тако је у Црној Гори, Подибру, а негда мал' да

[1] Hoernes, Die Urgeschichte des Menschen, 521.

[2] Hehn, Kulturpflanzen & Hausthiere, 6. Auflage, 533.

[3] *Хас* је предео у Старој Србији, у коме су ова села: Полица (има врло велике засеоке: Машт и Бабино) Виницка, Буче, Пешца, Будимља итд.

није свуда тако било. Напомињем да жене свуда праве црепуље *само рукама*, без лончарског кола.

И у средњој Америци, у Маникварецу, близу острва Сивадија, само жене праве лонце, такође без кола. Немајући нарочитих пећи, оне лонце заграде грањем и пеку на ваздуху. Хумболт[1] јадикује због оволике несавршености у овом послу код дивљих Индијанаца овако: „И три столећа под шпанском владавином нису им била довољна да лончарско коло упознају....“

Занатлије за земљане судове и металне ствари били су у старо време туђинци, који су се у Јевропи ради користи настањивали у разним државама или су привремено долазили као печалбари, а занат су редовно остављали деци у наслеђе. По великом делу Јевропе налазе се ствари из старе Грчке, Феникије итд., и држи се да су их трговци импортовали. То је вероватно, али зашто да их нису градиле досељене занатлије или печалбари, баш на месту, где су нађене?! У Бутмиру (Босни) на ископаном преисторијском посуђу, виде се као украс спирални меандери што јасно опомиње на микенске радове у керамици. Да су их трговци доносили тешко је веровати, јер би се на тако далеку а рђаву путу лако поразбијали. У Босну и данас долазе лончари чак из пиротског округа! У Босни су даље нађени бронзани шлемови и скорије чисто грчког порекла, које су, можда, донели трговци или су их излевали крчелеји домаћи[2] (мајстори за израду бронзаних ствари). И данас иду немачки црепари далеко у Скандинавију, а талијански радници размиле се по целом свету. Зидари Осаћани сад долазе из Босне у Србију, а пре су јамачно ишли даље, што сведоче различне речи у њихову конвенционалном мајсторском језику, којим они говоре само између себе

[1] Humboldt, Bibl. naturh. Reisen, I, 224.

[2] Оштроман опис радничких насеља у старој српској држави налази се у књизи Ст. Новаковића „Село“, глава I.

да их не би други ко разумео, јер у том тајном језику има речи мађарских и арнаутских. Здеполци (из Трна, Брезника, Бање, Драгомана и околине) иду као косачи и жетеоци чак у села око Цариграда. У Црној Гори до скора су били ковачи само Цигани; и сад још у Никшић не улазе Цигани калајџије, него подигну черге у каквом пољу и ту им се донесу тепсије, санови, бакрачи и остале ствари за калаисање. Поуздано се зна да је Петар Велики, руски цар, држао српске златаре за израду фиших филигранских ствари, а Тамерлан, кад је поробио Дамаск, све је мачаре одвео у свој завичај; од ког се времена и датира опадање дотле чувене димишпске индустрије. По нашим селима и сад, мало не свуда, само Цигани кују у вигњу: ашове, будаке, секире и остало, и то најрадије у размену за разне сеоске производе. Њих свет сматра за неке тајанствене раднике и радо им се обраћа за лекове и разне врађбине.

III.

КУЋА И ОГЊИШТЕ.

Кухина је код свију народа главни део кућни али се нигде то тако не документује као у Срба, јер у пола Србије кухина се зове „*кућа*“, а реч кухина чује се само у градовима. Огњиште је у свакој сеоској кући главни предмет, јер код многих сиромашака поред огњишта чељад спава, ту се укућани цео дан греју; ту се целе године пече хлеб, готови јело; ту се у вече поред пламена разговарају, јер свећа је вазда била раскош у сеоској кући. Ужичани и Херцеговци палили су луч и зубљу. У кулачама азбуковничким цео су век људи проводили, дочекавши дубоку старост, а никад се не огрејавши крај пећи, јер је и не имађаху.

Огњиште је у првобитном облику било свако оно место на земљи, где је ватра ложена. У Србији су сачувана најстарија огњишта по преисторискim земуницама, али изглед им није могућно тачно одредити. Оне које сам ја прòматрао у Јадру из халштатске периоде мања су него данашња. ваљда што нису имали јаких металних сечива, па су већином суварке ложили.

У Старом Влаху на кући су двоја врата, обично једна с источне и то су главна, кроз која се редовно улази, и друга западна, која се ретко отварају. Кухина, коју и они зову кућом, дели се, према огњишту на врх куће и дно куће. Врх кућни сматра се за прочеље и стоји с

јужие стране (ако је улазак с источне). Предњи је део огњишта патосан с неколико камених плоча, према јачини задруге, јер на њима се у црепуљама пеку хлебови. На крају десне стране, уз огњиште, стоји један уздигнут крупан камен — *преклад*, према њему на истој десној страни стоји други преклад. Између преклада налази се један, мало више од огњишта издигнут плочаст камен, који се зове *подглавље*, на који се наслања тањи крај главње, а дебљи иде на *прочеље*, у врх куће. У врху куће стоји трпеза (тако зову синију), за коју седају овим редом: домаћин с источне стране, с леве до њега домаћица, с десне брат итд.; ако има ситне деце, онда се за њих спреми трпезица, нешто у десно од трпезе, и ту, поред њих, стоји или седи на столичици девојка или мла̑да држећи лу̑ч у руци да се види вечерати. У Семегњеву (срезу златиборском) су до скора осветљаване собе овако: у кући (кухини) је у вече редовно горела ватра на огњишту, те се према пламену видело покаткад добро, а већином се тек назирало. Из „куће“ ишло се кроз врата у собу; у соби одмах поред врата за један метар од земље стајала је нека направа уза сами зид налик на димњак. Једна четвртаста даска била је хоризонтално прикована за брвно од зида, а с обе стране, с бокова, врх ње, затварале су је по једна даска, а с преда није било даске, дакле у свему је та направа налик била на усправљен и за зид притврђен сандук, чије би се горње задно и капак спреда скинули. На доње задно положи се камена плоча, тако по једна с леђа уза зид и с оба бока, да чувају дрво да се не запали кад се наложи лу̑ч на положеној плочи. Та се светиљка звала *лучара*. Над лучаром била је таваница четвртасто или кружно просечена да дим одилази на таван. Кад је у двориште био какав велики скуп, као кад је слава, свадба или кад се укопници с погреба кући врате домаћиновој итд. онда би направили као скелу, озго положили једну камену плочу и на њој би запалили луч да се види вечерати. — До пре 30 год. по брдским краје-

вима у Немачкој још су биле лучаре у зиду собном у облику димњака. У старој Јелади имали су покретне лучаре, па су их по потреби преносили из једне собе у другу.

У срезу јасеничком такође је огњиште старинског типа. На кући су двоја врата, као и свуда: горња, кроз која се улази и доња, кроз која се износи мртвац. Главна гледају, ако је икако могућно, на исток. Огњиште је у средини мало удубљено. Пред тим удубљењем, ка главним вратима, стоји нешто издигнутије место — *банак*, у ком се налази неколико рупа за лонце, кад је јело већ кухано да се тамо оставе. С друге стране удубљења (правог огњишта), дакле према доњим вратима налази се плитак поширн олук, и кад се главње спуштају на огњиште, дебљи се крај положи на олук а тањи иде преко удубљења па до банка. Иза банка, а поред главњи, уз издубљење има такође неколико рупа, у којима стоје лонци кад се јела кухају. Са свим на десној страни тих рупа за лонце, а поред издубљења, близу до самог олука, издиже се озидана *грамада*, на којој се седи као на клупи. Све ово до сад побројано било је на самом огњишту, а за домаћина такође је озидана столица, али она стоји усамљена с леве стране огњишта, дакле: грамада стоји на десној страни удубљења, на самом огњишту, а столица с леве стране ван огњишта. Овај пример узео сам из села Орашца.

У белопавлићској нахији огњиште је у облику зарубљене елипсе, али тако да према вратима стоји кружна страна. У средини је нешто издубљено, јер овце премашају средину, за то они и веле: готовимо у огњишту. При крају закружене стране стоји *демир-оџак*, који се иначе зове и просто „*саџак*“ (ову направу не треба бркати с троножним сацаком за котлове и казане). Демир-оџак зове се у подунавском округу *мечка*. и није ништа друго до у форми животиње скована ногарица за наслањање дрва. У белопавлићској нахији има демир-оџак главу, тело, уздигнут реп и четири ноге. Озго на леђа

међу се дебље стране од главања, а тање се продужују преко *заглавња* (права издигнута страна, што затвара огњиште). На оба краја заглавња издижу се из огњишта два камена — *преклади*. Старији и гости седе на трупицама (отесаним пањићима) поред преклади, али не поред заглавња, него онде, где од преклада почиње кружна ивица, а млађима и Циганима је место спреда, према вратима на доњем крају. По селима исте нахије до преклада десног стоји истесан и углачан камен „*столовач*“, на коме седи само домаћин. Рупа сваког огњишта код њих је помоштена једноставном дебелом каменом плочом. Једноставна узима се за то да се неби дом поделио, а дебела, опет, да буде бољи темељ (имање). Онај заковрнути део демир-оцака завршује се змијином главом, а онај други петловим кљуном.

У азбуковачком срезу огњиште је слично белопавлићском, али није полуелипсно него четвртасто. Демир-оцак зову *подглавачем*, али га у последње време замењује уздигнутија ивица самог огњишта, која се такође зове подглавач и стоји према уласку (главним вратима). Према подглавачу и друга, противна страна, такође је издигнута али мање него подглавач и зове се *завала*[1] (а у Белопавлићу, рекосмо, заглавње). Ако имају собу до куће (кухине), онда је с десне стране уз огњиште банак и пећ за собу. Обично се седи на банку, а за завалом никако, па се ту не сме ни спавати, јер би, веле, све у кући пошло натрашке. Дрва се уносе у кућу с главом (дебљим крајем) напред и тај се део спусти на подглавач а тањи на завалу.

Мечка је негда била свуда по Јевропи распрострањена. Ренесанс је и на овом рукотвору утиснуо обележје свога стила у разноврсним лепим украсима. Чувене су

---

[1] Иоле одабран човек клони се да седне за завалу. Милићевић, Путничка писма, 304.

мечке млетачке и француске. У народописним музејима оне заузимају својим бројем и разноврсношћу угледно место, а да је крајне време да се и код нас почну прибирати, сваки ће образован човек из дна душе признати.

Негдашњи су ватропоклонци обожавали змије, јамачно због тога што им је палацање изгледало као пламентање, па су према томе пламен перзонификовали у змију. Петао је код старих Словена важио као неодлучни сапутник Световитов, који је био бог ватре и сунца. Дакле и црногорски демир-оцак лепо указује на митолошку вредност из оног минулог времена, кад су народне религиозне представе биле уметнички мотиви као до скора хришћанима свеци, за то на њихову демир-оцаку и стоје, на једном крају: змијина, а на другом: петлова глава.

IV.

УСЕВИ ПО СРПСКИМ ЗЕМЉАМА, ЖЕТВА И ВРШИДБА.

Да су стари Словени, сви без разлике, били врло добри земљорадници имамо утврђених историских доказа. Мађари, доселивши се у Панонију као номади, све називе земљорадничке примише од Словена — јер својих не имађаху, па и ратоборне несталне Немце научише Словени многим вештинама у сеоским пословима, оставивши код њих печат свог језика за разноврсне ствари и радње. Бонифације Вилфрид дозвао је словенске колонисте, населив их у околини Фулде, Вирцбурга, Бамберга и Бајрута, где исекоше и искрчише непроходну шуму, претворивши је у плодоносна поља. Исто тако и византиски писци, пошто Словени дођоше у додир с Византијом, помињу Словене као народ земљораднички. Тако на пр. Мавриције помиње да се код Словена налазе разне врсте жита као просо, пшеница, раж итд.[1] Немачки путници из најпитомијих крајева јужне Германије путујући у средњем веку кроз словенске земље дивљаху се красно обрађеним словенским њивама и свакојаким усевима.[2] Да је ратарство било добро развијено види се и по томе, што

[1] Мил. Вукићевић, Земљорадња, сточарство, пчеларство и воћарство код старих Словена. Тежак из год. 1893, бр. 42—50.

[2] Стојан Бошковић, Историја света II, 172.

[illegible]

За српскога царства сваки је меропах био дужан да обрађује по 6 мата пшенице а само по 2 мата јечма и проса, те је очевидно, према томе, у оно време највећи део њива био засејан пшеницом.[3] А како сад стојимо с усевима идемо да видимо.

У Босни и Херцеговини једу на много места хлеб од крупника: сијеран, сиран једу нарочито у Пљеваљском Котару, нешто у Љубушком, Љубињу и Требињу. Пре су у Херцеговини већином јели јечмени хлеб, а сад сеју доста кукуруза око Мостара, Стоца, Требиња и Љубушког. У Високом преовлађује кукуруз и пуха, просо. Глеђом су осредње планине виђа се хељда. У питомим равнинама северо-западне Босне сеје се уз кукуруз и пшеница.

[1] Љуба Ковачевић и Љуба Јовановић, Историја српског народа, 22. Издање Срп. Књиж. Задр.

[2] На херцеговачком ралу куком се зове ручица, а каже се и прљ; међу њим прљ или прљак значи и шиљасто дрво, којим се сади лук, дакле је нешто налик на првобитну соху.

[3] Чедa Мијатовић, Студије за историју српске трговине, 224. Гласник XXXVII.

У Србији је од свих усева најјаче распрострањен кукуруз. Он чини 40% од свега засејаног земљишта.[1] Има га жутог и белог. Белога је много мање сада, пре је било више, а данас се највише сеје у Колубари и Љигу. Жути се опет разликује у две одлике: крупни и ситни (планински), а крупни још у осморедац и дванаесторедац. За товљење свиња тражи се највише осморедац, а проја је најслађа од планинског или ситног жутог кукуруза. Стрмна су жита прекрилила 45% земљишта у опште засејаног. Од пшенице сеје се само црвенкаста, а белије је врло мало, и понајвише у новим крајевима нашим. Од јечма се сеје четвороредац, а врло ретко шесторедац и дворедац; од ражи само она загаситије боје; овас само с кунинастим класом; исто тако и од крупника само један веријетет. У планинским окрузима, у југозападној Србији, сеје се још и просо и хељда, али у маленим размерама. — Судећи по семену у рипчанској сојеници Бек закључује да се у преисториско време у Босни (ваљда и по суседним земљама) највише сејао крупник и ситна проха, а ређе јечам.

У Црној Гори највише се сеје кромпир и кукуруз а има и осталих жита. У Македонији, Старој Србији, Хрватској и Славонији као и у Србији различно. У Банату и Бачкој већином пшеница и кукуруз. По Македонији овде онде успева и добар пиринач, а најбољи у Кочанима.[2] У Далмацији се оре само 11% од све површине и ту преовлађује кукуруз, па онда долази јечам и пшеница.

У Србији се кукуруз још зове и: куруз, муруз, мумуруз, царевица и колумбаћ; на Цетињу урметин, у Белопавлићу фрметин, у Боци фрментин, у Васојевићу коломбоћ.

Пшеницу су сејали Кинези још на 3000 година пре Христа; а и осталим старим културним народима била

[1] Карићева Србија, 344.

[2] И у нас у Кладову као да су покушавали сејати пиринач, јер је око Барица на западној страни варошице нађена биљка Ammania verticillata L. која расте по пиринчиштима. Панчић, О пореклу жита.

је позната. Отаџбина јој је Азија. Од белије су пекли хлеб Мисирци и Римљани. Пошто Индима ни до данас није позната ова врста, нећемо се преварити ако јој праотаџбину одредимо на југу и западу Средиземног Мора.

Јечам захвата већи простор од пшенице и иде управо до Туркменске, а на север заједно с овсем преко поларног круга. И њега сејаху сви стари народи: Мисирци, Јевреји, Јелини и Инди. У Јелади су сејали обичан јечам, дворедац, и шесторедац, а код нас у нишком округу и Hordeum Zeokriton L. На језерским сохиштима у западној Јевропи нађен је само шесторедац јечам. У нас је нађен и угљенисан јечам,[1] и то у Београду на 2 м. испод данашњег нивоа савске улице, дакле на месту где је у преисториско доба могла да буде каква насеобина људска на сохама. И овај јечам, као и пшеница угљенисана нађена у Жичи, чувају се у геолошком кабинету наше Велике Школе. У опште се може рећи да је у Јевропи најстарије жито јечам и пшеница.[2]

Овса има у свима српским крајевима. Постојбина му није тачно позната, али као највероватније изгледа да је дунавска водопађа, и према томе може се рачунати да по старости долази одмах после јечма и пшенице. Германи и Келти сејаху га још пре 2000 година, и из њихових су га крајева на све стране разнели други народи. Грци, Јевреји, Римљани и Мисирци не знадијаху за њега. Шрадер тврди да се у Јевропи јавило тек у бронзаној периоди са ражи заједно. (Hehn, Kulturpflanzen, 540). У Херцеговини и Црној Гори пеку од његова брашна хлеб, али за невољу, за то и веле: „Ко тражи хлеба преко погаче, желиће и *овсенице*". Хлеб се иначе зове и *шиљован* или *овсен*.

---

[1] Панчић l. c.

[2] Hehns Kulturpflanzen & Hausthiere, 540. VI Auflage von Schrader & Engler.

Кукуруз је пореклом из Америке. Прича се у чачанском округу[1] да тамо народ није знао за жути кукуруз до после Кочине Крајине.

Крупник расте у Србији дивљи[2] на више места по прелозима, украј поља и насипа близу Алексинца, више Алексиначке бање, око Ниша и Пирота,

За раж се држи да је пореклом између Алпа и Црног Мора. Инди и Мисирци нису је имали; Јелини су је добили из Тракије.

Кромпир је у почетку овога века у Србији једва познат био;[3] још око 1830 год. сађен је врло мало и то више као реткост него потребе ради. Милићевић[4] вели да се око Тимока пре Карађорђева времена није ни знало за њ.

Многи степски примитивни народи по Африци не умеју жети, него жене иду и чупају рукама родно класје. Стари су Словени жели српом а имаћаху и косу У најстарије су време и данашњи цивилизовани народи врхли само *прутовима*, шибајући по житном класју, као што споменусмо да афрички Црнци чине и данас. Око Никшића уберу сељаци прутове фудљикове или уљикове (маслинове) које зову *млатачима*, па њима врху раж. Прво развежу сноп ржани, па све руковети поређају једну до друге, окренувши све класје на једну страну. Кад се тако уреди, онда два човека, један с једне а други с друге стране, млате само по китама док зрневље не поиспада. После макну сламу а раж скупе метлама на гомилу, па лопатама развеју. И Гоге се служе истим млатачем, називајући га својим језиком „*стрδб*“. Млатачем омлаћено жито даје лепу целу сламу за покривање кро-

[1] М. Милићевић, Кнежевина Србија.

[2] Панчић, l. c.

[3] Карић, Србија, 344.

[4] М. Милићевић, l. c., 848.

...

V.

ПРЖЕЊЕ, КОКАЊЕ И МЛЕВЕЊЕ ЖИТА.

Професор Хер брижљиво испитивајући швајцарска сохишта и негдашњи живот на њима, нашао је у језерском муљу лепо очувано јечмено зрневље, али *пржено*. Плева је код јечма шестореца чврсто припијена за зрно, па биће да су га због тога и пржили на ватри, јер у сваком случају прво ће изгорети танке плеве и плевице, па тек ће после њих доћи на ред тврдо зрно.

Телер[1] је увидео из старостављних књига, да су стари Келти пржењем чистили жито од плеве. На Хебридима је ова метода дотрајала до 18. столећа. 1600 год. Морисон је посматрао Ирланђане како су овас пржењем чистили из класја.

У васојевићској нахији, кад се овас пожње, садева се у кôпу (снопови око стога покривени папрати или сламом), да се мало упали (загреје), како би се лакше плева и осје скинуло. Пошто га оврху, сруче га у житницу да се осуши. Кад прође неко време саспу га на врелу *пржницу*[2] и непрестано мешају док не порумени, па га онда изруче на неку поњаву и добро покрију да се зазноји и да осје прегори. После неког времена преспу

[1] Tylor, Anfänge der Kultur, I, 45.

[2] У Горњој Крајини пржница је сад четвороугалан плитак суд од гвожђа, а негде од земље, обично с четири ручке за држање. Њу наслоне на два-три камена и озго подложе ватру. Кад овас заруди изгрувају га у врећи док осје не отпадне, па га онда просеју кроз решетку.

га у вреће и онда грувају и пречинају за воденицу. У Херцеговини се овас чисти од ошља у дрвеној ступи дрвеним „ступалом“, па га онда на ветру развеју и на решету уреде.

Готово сви примери у овој расправци на западу се рачунају у антиквитете, а код нас су и сада још у јеку. Шта више ми смо кадри нашим примерима да објашњавамо старе писце јер је њима живот народни био вулгарна свакодневна појава, недостојна озбиљне пажње, па су га се свуда тек узгред дотицали. Из ових разлога биће мо исцрпљивији у описивању простих намирница нашег народа, а тиме ћемо помоћи западњацима да у нама промотре своју младост.

Али, код нас има и простијих начина, баш онаквих, за које се Липерт пита: „Како то да се Црнци не сетише да шаку класова на пламену подрже да би плеве сагореле а зрневље да испадне?!“ — У Жупи никшићској, деца док је раж још млада, класје опрже на пламену да осје сагори, па онда прстима окруне зрна и одмах једу. У Медевцима, срезу јабланичком, деца беру пшеницу кад се зрневље почне млеком подливати, па кад наберу неколико класова, вежу их у једну киту, за тим па пламену ту киту прже све дотле док се зрна не искокају. После их длановима истрљају, ишчисте, па једу. Могао би неко казати то је игра дечја, па за што је наводити за објашњење људских радња? Ова замерка не би нимало била на свом месту, јер у многим дечјим играма назире се људска прошлост.

Пре су људи морали доћи на мисао да кокају чисто зрневље од разна биља, него да га мељу и хлеб да месе,

---

У Васојевићу је пржница проста пећ, чији је кров затворен (зазидан) нарочитом великом препуљом од гњиле, помешане с плевом или трињама, да не испуца кад се у пећи наложи ватра ради пржења овса у њој. Стари су Јелени имали пржнице за јечам и звали их *κρίβανος* или *κλίβανος* (Hehn, Kulturpflanzen et Hausthiere, S. 541. 6. Auflage von Schrader & Engler).

јер онај први је начин простији а и сад се у приликама задржао. Мени изгледа највероватније да се кокање задржало од пржења ради скидања плеве, па навикавши се на стари пријатни мирис нису хтели тај начин напустити ни онда кад им није потребан. Кокати се каже за разно зрневље кад се на пламену у решету дотле држи док не порумени и не замирише; пурењак[1] се примакне жару и обрћу му се све стране редом, док се цео не испече. Пурењак се у Сумраковцу пече заједно с шумом (ољвином) у јакој жеравици, и то је бољи начин јер су зрна слађа. У многим градовима по Србији целе године продају се кокице (кукурузне) по улицама; а у новоослобођеним крајевима нарочито за време великог поста. Кукурузна зрна пурили су у врућем пепелу још стари Ирокесци и Делавари, а и јевропљани су јамачно одмах запазили то згодно својство новог госта из Америке. Стари Јевреји радо јеђаху пурену пшеницу, а Јелини и Римљани особито вољаху пурен јечам и крупник. По целом истоку радо се једе пурено (печено) семе од бундеве, пошто се мало посоли, а код нас га редовно закусују само Јевреји. У нашим новим крајевима за времена Турака обичај је био јако распрострањен да бузације пуцке туцају у ступи, и као брашно употребљавају.[2] У Вукову речнику налази се описана „*ирга*, јело од попржена сирка (сијерка) који се самеље у жрвњевима па се брашно успе у врућу воду те се попари, па се онда прга једе ожицама као пура или каша. Ово се јело данас готови по Херцеговини и по њезиним околинама, али је реч позната и у Србији: Миришу ти уста

[1] *Пурењак* се негде зове *печењак, корен, иржењак, пецар* и *зеленак. Кокати* каже се још *пурити* и *пуцкати. Кокице* се у посавотамнавском срезу зову *јаглицама* (јаг цигански се каже ватра), у Лесковцу и околини *булкама*, у Сурдулици *пуцкама*, у пиротском округу *пуцанкама*, у Црној Гори *кокалицама*. У Црној Гори распукнута зрна на пурењаку зову *прчима*.

[2] И у језерском блату швајцарских сохишта нађено је брашно од пржене пшенице у великики ћуповима.

као да си пргу јела у приповетци); с туђе њиве и чанак прге (заувар је). Али сем овога Вукова примера, у Херцеговини је пр̀га јело и од ланеног семена. Лан се пржи у сачу или саксији извртнутој на сацаку. Испржен лан истуче се у ступи, и то је брашно: „*прга*“, која је уз пост добар смок, а нарочито с врућим хлебом, за који добро пријања. У Мостару је продају у фишецима уз врућe сомуне. Прга није на одмет, јер се иза ње може, ако нема вина, добро воде напити.

У почетку су и лан и конопље тражене само због својих претилина (уља), а тек доцније докучише људи да се и њихова лика још корисније може употребити за ткива. Лан се и данас још у Индији само ради семена сеје. По Плинију негдашњи становници око реке По јели су такође ланено семе, а по Тукидиту Јелини. Од Словена још Чеси у понеким селима мажу колаче ланеним уљем.

Најпростији начин да се жито уситни, без сумње је кад се зрневље саспе на камену плочу и другим каменом туца или повлачећи притиснути каменом — меље. Индијанци и Нубијанци и данас тако чине. Жрвње је у Црној Гори округао камен, којим се — обрћући га руком по доњем камену меље жито још непрестано у забаченим брдским селима а и по Далмацији. Мојсије и Омир помињу оваке *жрвњеве* код свога народа. Оваквих жрвњева као код нас има у западној Јевропи, у северној Шотској и на неким усамљеним британским острвима. На Хебридима ишчезли су у прошлом столећу, где су их замениле савршеније воденице и парни млинови

VI.

ОД ЧЕГА СРБИ ПЕКУ ХЛЕБ И КАКО?

Грађански свет у Србији умерено једе хлеба, а за сељаке у свима српским покрајинама може се с правом рећи, да су хлебождери; рђаве последице овако једностране хране виде се нарочито на деци, јер је готово свако треће дете пупаво. Сеоско је брашно, за њихову потребу, крупно млевено и не исејава се колико треба. За западне Србе Вид[1] вели овако: „Пеку хљеб од сваког жита, те и од сумјехе. Још ти мијесе крух од јечма, па онда од јечмена брашна, помијешана с брашном од проса и одбара, ја ли од кукуруза (голокута), од пира и од хељде, од проса и од сијерка. Од пшенице кад је слава". — У брдовитој Херцеговини мало је кукуруза, па им је хлеб пшеничан, јечмен, ржован, овсен, само у Попову Пољу и Габели између Мостара, Стоца и Требиња. Хлеб се меси у квас, зато се зове квасован, чаршилије кажу покваснича, која није од чиста брашна него од исевица — мало брашна а више мекиња. Брашно за „сомуне" не исејава се добро и од оног што остане меси се покваснича. Како сомуни бивају само од пшенице, то је и та покваснича, „пшенична покваснича". За остале српске земље додајем да месе такав хлеб, какво жито сеју,

[1] Вид Вулетић-Вукасовић, Како се народ храни у Босни, Херцеговини, Далмацији итд. Босанска Вила, бр. 6, 1893.

а о томе је било речи. Само ћу још напоменути, да у ужичком округу хлебац од смеше овса, хељде и кукуруза зову *каришовницом.*

Хлеб се по свима селима пекао, до скора, само на огњишту, или кад су у планини, па духне ветар — у брежњачама; код војвођана су одавно у обичају нарочите пећи, саграђене у дворишту, које се већином сламом загрејавају; у Србији су се почеле такве пећи такође одомаћивати крај Саве и Дунава, али их загревају грањем и дрвима. Пуквиљ[1] прича за Цинцаре, кад их је походио на Пинду почетком овога века, да су њихове жене пекле хлеб у ископаним рупама у брегу, дакле у — брежњачама. Међу тим исти Цинцари, сад к нама досељени, пеку хлеб у нарочито за тај посао удешеним пећима.

Шрадер[2] вели: „Извесни изрази у памирским дијалектима показују да су, првобитно, у Ирану месили тесто и пекли хлеб у запретаном пепелу“. — Мени би чудно било кад би Иранци и сад друкчије хлеб пекли, јер код нас у свима крајевима има сиромашака, који непрестано тако пеку, а Телер тврди да исто тако раде и аустралске колонисте! Погаче се месе без квасца и оне су много старијег порекла од хлеба, јер нису квасовне, а квасац је позније пронађен, ма да свако тесто, кад два дана постоји, и без квасца узвришти. У призренској хрисовуљи[3] такође се помиње *кисео хлеб:* „**И да є даѥ кисѣль хлѣбь всѣмь ѥднакь, оу срѣду и у пидѣлникь ѥдномь днє хлѣбь, а вино иси ютра и вєчєрь.** За старину погача говори и то што, су само њих у многобошко време приносили на жртву и што су сви божићни и ускршњи колачи, такође као жртвени приносци мешени пре без квасца. И у швајцарским сохиштима нађене су

[1] Pouqueville, Voyage Dans la Grèce, II, 210. Paris, MDCCCXX.

[2] Schrader, Sprachvergleichung & Urgeschichte, 459.

[3] Гласник Ученог Друштва, XV.

погаче од 10—13 см. дебеле.[1] Црнци ни данас не умеју да месе хлеб него само погачу, а пеку је на врелу камену или гвозденој плочи.[2] У северној Шотској, нарочито на северној полутини, пеку сељаци танке колаче овсене, али без квасца, на гвозденим плочама.[3] Код Кавказаца је већином у обичају неквасовна погача, која се као свуда по истоку, више „пури“ него пече.[4] Овде сам из оскудице нашег језика узео глагол „пурити“ да преведем немачку реч „rösten“, јер они кажу само за хлеб, кад се тури у врућ ваздух у пећи да се „пече“; а кад се запреће у врућ пепео онда кажу: „пури се“. У Црној Гори пеку се у огњишту нарочито колачи од фрметинова или пшенична брашна, квасна или неквасна, после их водом поквасе да не би прсли и ватру растерали), кромпири (доњу сипки), бундеве, јабуке, крушке, и дивљаке. Све се побројане ствари само запрећу у супрашку и с тим је свршено. Многе домаћице у Црној Гори кад немају вршника (сача), да се хлеб не би упепељао, прво га покрију лишћем од зеља или лопура, па тек преко лишћа посну врућ пепео. У Васојевићу пече се хлеб овако: На огњишту се разгрне жар и очисти плоча, за тим се простре по плочи неколико листова белога купуса или раштана (и ово је купус, али се не завија у главицу). Сврх ових листова метне се тесто, а по тесту опет неколико листова, преко њих жар, а озго поврх свега наложи се ватра. На сухатима златиборским умеси се великарна проха, близу 1 метар у пречнику и десиметар дебела, па се метне на добро загрејано огњиште, на ком је дуго јака ватра горела. За тим се по проси разастре лишће од линцуре, и озго по лишћу поново наложи ватра. Овако печена проха цени се са своје сласти,

[1] Lubbock, Die Vorgeschichtliche Zeit, 207.

[2] Ratzel, Völkerkunde, I, 213.

[3] Tylor, Anthropologie, 318.

[4] Ratzel, Völkerkunde, III, 729.

а о оригиналном печењу исприча се сваком туристи, кад се њоме почасти уз бели смок. Интересно је, што је таква проја са свим чиста, јер лишће не може да прогори, те да се упепељави. У Далмацији се погача метне на врућe огњиште, па покрије врућом опеком (циглом), а преко ње поспе се супражица. Овака опека мени изгледа, да је дала људма повода да удесе црепуљу,[1] по чијој су конструкцији људи дотерали пећ — дакле затворен простор из чијих зидова струји топлота, загревајући унутрашњи ваздух и хлебове за печење. У црепуљи се пече и на овај начин. Прво се сручи тесто у доњу загрејану црепуљу, која стоји на врућем огњишту, па се преко теста разастре лишће од купуса, а по лишћу се сипа жар помешан с врућим пепелом. У ужичком округу саспу у бакрач кукурузна брашна и долевајући хладне воде мешају га кашиком или рукама, за тим наместе црепуљу, која је на ватри угрејана и у њу изруче закухано (замешено) брашно из бакрача. За тим се тесто у црепуљи још изгњави и распљоште док не буде лепо углађено. После узму у шаку мало брашна и њиме се растре површина хлеба, да се за њ не би пепео прихватио. Овакав хлеб зове се *хлàдњача* и пече се нарочито првог дана поста, после великих поклада. Вук вели у Речнику „хлàдњача или лȕковача је кукурузница умешена хладном водом с перима од црног лука". — Ужи-

[1] За прављење црепуља-узме се у Црној Гори тако звана земља *гњйла*, па се саспе у једну рупу у дворишту и помеша са свињском длаком и истуцаном *чврстом* (жуто-мрк минерал, који се највише налази у рудинама), па кад се наљје водом, онда се *мéра* (гњечи) ногама док не умекша. Кад се добро умеси, изваде гњилу на једну поширу штицу (даску) и на њој оснују црепуљу (помажу се само рукама). Кад је направе, запрећу је у тишу (врућ пепео) да се *ужика* (стврдне) или је суше мало спрам сунца, само да ухвати нешто снаге, па је заједно са штицом изнесу више огњишта на петар и ту се ужика. Кад се меће на жар да се греје за хлеб, онда за проху ваља да поцрвени изнутра и споља, а за пшенични само изнутра. Око Копаоника зеленкаста гњила од које се праве црепуље зове се *црепуљача*.

чани само лети замешују прохино брашно хладном водом, из разлога што се таква проха дуго неће да упаучини (убуђа).

Доња црепуља готово је свуда у обичају, а има врло много света, који загреју још једну црепуљу поклапачу, па њом покрију хлеб у доњој црепуљи, посувши је озго супрашком и жаром, те се тако хлеб испече; још више их опет има, који се место црепуље поклапаче служе вршником (сачем) од ластре (тенећета = гвожђа) и преко њега посну супрашке и жара; особито пите ваља под вршником пећи.

Сем жита, разни народи употребљавају и друге биљке за брашно, према клими и приликама у којима живе. Брђани иберски по Страбоу живели су две трећине године о жиру. Осушен су туцали, и од таквог брашна хлеб месили. У бургундском законику[1] и раст и букву рачунали су у »родна дрвета«. Италици су пекли хлеб у невољи од жира, а Аркађане стари писци због једења жира зваху жирождерима. У Србији су сељаци гладне године 1813. махом млели жир и пекли хлеб, па шта више ни жира није довољно било, који су испод снега скупљали, него су жировну брашну додавали и туцане растове коре. Јиречек[2] вели за Цинцаре (пастире) да се највише хране млеком и сиром, при том прже те једу буков жир и мезгру млада дрвета. Јиречек је у овом наводу погрешно извештен, јер цинцарски чобанчићи, као и наши, једу буков жир само због сласти као и лешнике, а и мезгру као сви народи Балканског Полуострва. Тако сељачићи у Србији једу и младо буково лишће, кисељак, соцу итд., али од свега тога не готове се никава јела, да би се могла у храну рачунати.

---

[1] Lippert, Kulturgeschichte, I, 454.
[2] Стојан Новаковић, Село, 23.

VII.

КОЈА СЕ ЈЕЛА ПЕКУ И КАКО?

Без сумње морало је негда бити време, кад људи нису знали за ватру ма да се то до сад није стварно доказало — тада су људи морали јести *пресно месо*. Да је услед такве хране цео њихов живчани систем друкчије функционирао није потребно ни доказивати. Нарави су им биле дивљачне а темпераменат распаљив. Како храна утиче на организам лепо се огледа код мачке. Кад се младо маче, одмах чим почне јести, храни месом, биће добра ловица, а ако се храни само хлебом, једва ће се, припадом, наканути мишеве да вреба, а пацове ће редовно избегавати, бојећи се, ваљда, да не буду од ње јачи. Како биљна храна стишава животиње тако чини и с људма. Свакојако човек може да живи од сирова меса и некухана биља, јер и данас има људи с тим најпримитивнијим начином живота. Становници Коралског острвља у Тихом Океану једу сирово рибље месо и кокосове орахе без икакве припреме. Пустињски су Аустралци такође живождери и не пробирају нимало храну, јер једу инсекте, црве, мекушце и рептилије.[1] Стари Инди не јеђаху пресно месо, и ту су злу навику само демонима и гатарима приписивали.[2] Ма да стари

[1] Tylor, Anthropologie, 315.

[2] Zimmer, Altindisches Leben, 27.

јевропски Индогермани листом знадијаху за ватру, ипак је њихову укусу годило и пресно месо. За Германе прича Помпоније Мело да га јељаху или пресна или укрћена, пошто би га добро рукама и ногама изгњечили. Сирово месо једе се и у Србији, колико је мени познато само рибље, и то у Жупи као лек од грознице. Пошто се најпре угаси угљевље болеву (тако се тамо каже болесник); пошто се она вода с угљевљем из зелене калепице проспе на псето да се протресе, — онда се да болеснику рибица — онако жива како је из воде извађена, да је поједе. Да су, можда, негда и Срби јели и остало месо пресно као да нам наговештава и сад очувана псовка за отмичаре, јер их крсте: „живождерима.“ У Бе-ранима дају деци од великог кашља сполне органе („јајца“) од петла, и то онако врућe, пресне, чим их из тела изваде. Медаковић[1] овако вели за Црногорце. „Често је видети Црногорца да дохвати из распореног брава лој око бубрега, па га онако пресна смота и поједе.“

У ариско време Инди живљаху поглавито од биљне хране,[2] али узгред се наслађиваху рибом, свињетином, грабљивим птицама, носорозима, крокодилима, али *никад говеђином*. И под сојеничарским колебама у Швајцарској нађено је много костију од поједених риба.[3]

У прадомовини је негда било рибе изобилно. До пре 50 година у Србији су свуда људи хватали крупну рибу и у малим потоцима; кад је после последњег српско-турског рата српска војска заузела нове крајеве, свет се чудио откуд тамо толика риба, нарочито у топличком округу; а и рибњака је било негда, у старој српској држави, врло много, што сведоче многа имена места, као: Рибник, Рибари итд. Сад се у Србији риболов страшно умањио, откад динамит приплод силно уништава.

[1] В. М. Г. Медаковић, Живот и обичаји Црногораца, 154.

[2] Hellwald, Culturgeschichte, 107.

[3] Ranke, Der Mensch, II, 540.

У Камчатки се и сад може да лови риба без пређе и удице, просто рукама, а у првобитно доба претпоставља се да је свуд тако било. У плитким водама исте земље пливају скакавице од 47—53 сантиметра дужине, ма да им вода једва преко леђа прелива.

У Омировим песмама обично се помиње само печено месо на ражњу, а у нашим народним песмама говор је увек о печењу, нарочито „дебеломе овнујскоме месу.“ Код нас су сељаци до најновијег времена само на ражњу пекли, јер друкчије нису ни могли немајући великих пећи. Сви домаћи сисари су код нас од искона, али у садашње време највише се једу овце а најређе говеда. Разуме се да се овде као и на другим местима увек мисли на сеоски сталеж а никако на грађански. Биће да је тако било и у старо време, јер о говеђини се у народној традицији нигде не спомиње. Прекопавајући преисториске гробове у Драгачеву[1] нашао сам један врло лепо очуван жртвеник из халштатске периоде (кад је преовлађивала употреба бронзе а гвожђе се тек помало почело одомаћивати), на коме су тадашњи становници спаљивали овце. По приближном рачуну ово време заостаје далеко пред Христовим рођењем.

Многи дивљаци исто тако пеку месо као код нас и по истоку. Метну попечак непосредно на жар или натакну парчета меса на ражањ па окрећу над ватром или крај ватре. Неки опет запрећу месо у супрашку, па се ту полако истиште и испече. У Србији су и у мирно време, не само ситнију стоку него чак и волове на ражњу пекли, на пр. у великој раздраганости кад се кнез Милош у Србију вратио. Није никакво чудо што се из најстаријих времена помиње само печење, јер је њега најлакше спремити, те је према томе њиме кухина отпочела своју данас већ на високи ступањ одмакнуту вештину.

---

[1] Преисториске старине у рудничком округу. Старинар, год. IX. — Књ. 1. 1892. год.

Кожа се може одерати с мало труда са сваког сисара, па и каменим ножевима. Изудити је тако исто лака ствар као и осмудети. Шурење пак представља знатно савршенство, јер су потребни судови у којима ће вода прокључати, па и сам начин како ће се вода до те високе топлоте уздићи — особито кад се нема металних судова — захтевао је врло оштроумна или боље речено генијална проналазача. У Сурдулици шуре прасе најчешће кључалом водом, као обично, али раде и овако: наднесу га на запаљену сламу, те му пламен сву длаку осмуди. После га оштрим ножевима истружу и сву заосталу длаку скину. Неки ово чине супрашком — усијаним пепелом — премда у кожи остану коренови од длака.

Чобани на Мирочу кад хоће да једу што од пилежи: кокош, гуску или рецимо ћурку, пошто је закољу, туре је у разгрнуту супрашку, у којој има доста ситних жеравица, да јој све перје изгори, а што остане то се руком за тренутак ока очисти, да остане само чиста жута кожа. Тек кад јој се перје скине распори се и извади утроба, па се онда на ражњу истија пече. И у планинским селима рудничког округа овако чисте живину. У Новом Селу округа кичевског у Старој Србији кад закољу кокошку, поспу је хладном водом и одмах туре у разређену супрашку на огњишту, где постоји око пет минута. За тим је изваде и часком очупају, као да су је попарили врућом водом. У истом селу слично шуре (прле) прасе. Ископају једну рупу и наложе у њој ватру. Ка се околна земља добро загреје, очисте рупу од угарак и оставе само врућ пепео. Сад узму заклано прасе, дс бро га пошкропе хладном водом, завуку у рупу и са свих страна покрију оним врућим пепелом, а озго поврх свега набацају слој земље да не излази топлота, и пошто прасе постоји 5—10 минута извади се и рукама брзо очупа тако лепо, да изгледа као да је обријано. После се распори, очисти и пече како ко хоће.

Меланежани пеку месо овако: добро загреју камење у ватри и по њима поређају парчета меса, пак друго камење, па их онда опет покрију другим камењем. Још ми овде ваља поменути да они ватру не умеју да наложе кремењем или жижицама него трљајући двоје дрвади једно о друго, док се ватра не изазове.[1]

У рудничком округу — мени је познат пример из Мрчајеваца — кад хоће да пеку бундеву, наложе велику ватру и кад дрва сагоре, расклоне жар на средини огњишта до плоче, па метну полутину бундеве тако, да сечена страна дође на плочу, па је мало покрију пепелом, онда жаром и опет пепелом. Кад буде печена очисте јој дроб (дроб се у Ресави зове салтина) и једу. Она кора што остане кад се језгра поједе зове се копања. У Алексинцу са свих страна олепе суху шунку тестом и пеку у ђувечету. Кад се овако испече, хвале да је ванредно укусна и сочна. „Сви сељаци око Тимока славе Николу-дан, и осем крснога колача, који треба с попом или с неким другим човеком ломити, умеси се по један велики сомун,[2] у који се метне по читав шаран. Кад поп дође да прекади, он сомун овај пресече по пола, па једну полу узме себи, а друга остане домаћину; и будући да поп гледа свагда да узме ону половину у којој је шаран, за то се домаћица стара, или сомун тако да умеси, да се не познаје где је шаран, већ поп нека га сече на срећу, или на оној страни да га извиси где шарана нема, и тако да би попа преварила, као што се често и догађа, и домаћица се оваком преваром поноси, а и поп јој се смеје." — Сељаци у Зуцама, источно од Авале, узму овчји а обично свињски бут па га завију дебелом хартијом; потом разгрну већ спремљену ватру и по очишћену месту поспу мало хладна пепела и на њега спусте месо на хартији. Преко хартије опет поспу

[1] Ratzel, Völkerkunde, II, 257.

[2] Вук Стеф. Караџић, Живот и обичаји народа српскога, 71.

хладан пепео и тек врз овога вреле супрашке и жеравице. По свима варошима овако се пече усољена јегуља. Хартију увек узму ону плаву са главе шећера, а јегуљу мало поквасе. У Сумраковцу завију бут зечји у липиће од лудаје или какве друге крупнолисте траве, па запрећу у супрашку, где се као у пари истиште и буде врло сочан.

У селима око Сурдулице неки сељаци пеку говеђу или јагњећу главу неочишћену него заједно с длаком у супрашку. Веле да је тако печење врло слатко. Длака се за час очисти прстима и одмах може да се једе. Примитивне начине готовљења јела особито су сачували наши људи због последњег рата с Турцима, јер тада су војници приморани били да обнове своје готово заборављено лако а брзо спремање јела, која су негда у планини сами радили или се присећали за невољу, како су им негда стари причали. Тако при опсади Ниша војници су овако пекли јарце и козе. Пошто животињу закољу, само је толико распоре да могу извући црева и бураг, па јој после тога распорено место опет зашију. За тим ископају рупу у брегу, тако да јој врата дођу у низбрдицу, и унутра наложе велику ватру. Кад се жар разгори разгрну пепео и спусте унутра јарца, кога су претходно добро уваљали у блато. За тим га са свих страна покрију супрашком и после 2—3 часа кад га изваде печена, чупа му сва отпадне и остане чиста румена, рскавичава кожица. Наши Цигани слично пеку јежа. Целокупна нераспорена улепе га блатом. Кад се испече изваде га из ватре и само што неколико пута тресну о кладу, све му бодље отпадну заједно с блатом а остане жућкаста лепа кора. И тада му тек накнадно ишчисте дроб и једу. Овако чине и с кокошком.

Телер (Tylor) је посматрао Тахићане да овако пеку свинче. Ископају плитку рупу у земљи и помоште камењем. Кад се камење добро загреје, изваде све угарке с пепелом заједно. За тим по каменом поду простру ко-

косово лишће и на њега спусто уређено прасе и умотано у лишће рајског дрвета. Преко лишћа од рајског дрвета наспу жара са супрашком и дометну усијаног камења, па на послетку све то затрпају земљом. Месо тако печеног прасета буде врло меко и сочно. Валис и Кук (Cook) јели су такву прасетину и не могу је довољно нахва́лити, шта више, веле да се ни на један други начин не може слађе удесити.[1] — Хајдуци у југо-источној Србији за време кнез-Милошева устанка готово су исто тако пекли ситну стоку. Прво ископају рупу, па је ужаре, за тим дно покрију шумом (лиснатим гранчицама), спусте на њу прасе или што друго, па га и озго покрију шумом, а преко шуме нагрну мало земље и по њој наложе јаку ватру. Пециво се дивно испече и тако распитија да се лепи по прстима. На ово печење, по укусу, мало је налик турско пржено месо, јер га они добро затворе поклопцем, а место дрва ложе ћумур да се истија истишти, као што бива и код хајдучког печења.

Славни енглески мисионар Ливингстон описао је најпростији систем печења меса у јужној Африци. „Ми смо предњу ногу слонову по урођеничком начину испекли (он каже „скухали“, што га пара прожма). У земљи смо ископали велику рупу и унутра наложили ватру, па кад се околна земља довољно угрејала, спусти смо ногу, добро је запретасмо врућим пепелом и озго набацасмо читав слој земље; поврх свега наложисмо ватру, која је целу ноћ горела. Сутра дан извадисмо печену ногу и доручковасмо с највећим апетитом, јер је била изврсна.“ Марлије прича о племену Коропасаца у јужној Америци, да пеку бундеве као и Полинесци. Ископају рупу у земљи и кад је добро зажарена, изваде сву ватру из ње, па унутра спусте бундеву, коју су напунили врућом супрашком. За тим је покрију лишћем и озго поново ватру наложе. Он тврди да су и месо исто тако пекли.

[1] Lubbock, Die Vorgeschichtliche Zeit, II, 181.

Обадва су дакле горња начина извршена на југу, где је велика топлота, али мене је копкало да дознам, да ли се исто тако и у нашим крајевима зими може да испече, за то замолим свога пријатеља, г. Милана Матића, учитеља у Г. Рибнику, да он то окуша. Он се радо латио овог научног испитивања и до краја га савесно извео.

„24. новембра, 1895. год., освануо је дан необично хладан. У 7 часова пре подне било је — 5°R.; небо ведро као суза у оку, ваздух сух а устока бриде и сече. Пре тога био сам узео један риљ у селу за копање рупе, али земља је била толико смрзнута, да се није могло ништа предузимати. Тог дана заповедим да ми се угреје један бакрач воде, и чим је то било, одмах сам сипао ону врелу воду на једно место између куће школске и учионице; избегавајући приступ устоке могао ми је тада духати само север и југ, али тога није било. Како сам расквасио земљу где ће бити рупа, забо сам риљ и одмах се могло риљати. Рупа је била елипсна, 15 см. дубока. Метнем на дно 2 ашова смлачена пепела из кухиње и наложим ватру у $9^1/_2$ часова пре подне. Тада је било + 7° R и ваздан ведро. Пошто су сва дрва изгорела, рупа се добро осушила и загрејала, ја онда дигнем сву ватру, очистим пепео, и на дно рупе спустим пола бундеве, окренувши јој пресек доле ка дну рупе, за тим је покријем пепелом опет из кухине, и озго бацим један слој земље, па по земљи другу ватру. То је било у $1^3/_4$ часа по подне. Одатле сам отишао у школу и кад сам изишао с првог часа само сам примакао ближе заостале и догореле угарке, да догоре до краја, па отишао и на други час. У 4 часа пустио сам децу из школе, и одатле имао сам да чекам још $^3/_4$ часа; али ја нисам имао стрпљења, јер је у то доба зими готово мрак, него сам за 15 минута раније почео бундеву вадити. Најпре сам уклонио озго ону другу ватру, која је још помало тињала. За тим узмем перушку, те све оно над земљом

лепо очистим, и одмах сам могао опазити, како кроз пукотине испуцане земље јури оздо водена пара, носећи са собом и помало пепела, који је лепо таложен на површини набацане земље (ја сам управо више блато него земљу бацио) исто онако као што вулкан избацује лаву на површину земљине коре. То је за мене значило, да вода из бундеве, растворена топлотом у пару, јури кроз пепео и земљу на поље.

„Уклоним и земљу па пепео, и појави се бундева. Додирнем је прстом, прст пропаде — значи да је печена. Тешко је извадих, јер беше прионула за земљу, и то преломљену на двоје.

„Ситуација: танка кора лепо се одваја од печене језгре, поједини кончићи њена ткања са свим се лепо одвајају, под прстима са свим мекана као мозак — још доста водена. У устима се растапа. Слатка, укусна; само на пресеку не беше добро печена, а то за то, што сам је мало раније извадио. Деца је размакоше, једоше.....

„1. децембра дан беше лако наоблачен, ваздух сух, југоисток духаше јако температура ваздуха у 2 часа по подне + 7°R. Тада сам био ископао другу, плићу рупу, налик на карлицу, дубоку 1 сантиметар. У 2 часа, дакле, по подне узмем једно свињско ухо, метнем га на дно добро угрејане и очешћене рупе, на ухо метнем једно удо изувијана свињска меса и све то поклопим оном другом полом бундеве, што ми је остала 24. новембра — јер то сам тако учинио да ми се не пепељави и не праши месо. Све то покријем пепелом, врз пепела опет метнем слој земље а озго наложим другу ватру и одем у школу. На првом часу опет спотакнем оне угарке да и они догоре, као у првом случају. У 5 часова извадио сам и бундеву и месо и ухо. Одмах сам опазио да је бундева печенија од прве јој друге 24. нов., јер сва вода беше из ње готово излапила, а она чисто почела да се суши. Ништа више нисам ни предузимао, него сам оставио преглед осталога за 2. децембар. Кад сам је раз-

мотрио, уверио сам се да је ова бундева печенија од прве и много сувља. Ово мислим да отуда долази што је прва рупа била влажна, па се вода, испаравајући се, мигољила кроз бундеву и готово више је скухала него што се могла испећи. Осем тога та разлика долази и отуда, што је 30 новембра ваздан горела ватра у овој другој рупи, јер ту смо смудили свиње и топили маст; за тим сав онај жар ја сам у вече запретао, те тако је рупа осванула са свим врућа и већ наоколо поцрвенела као оно печена опека.

„Свињско месо и ухо беху се већ распали, јер чим их мало узех у руке, оно се кидају, и изгледало је као да је више кухано или пржено у својој сопственој пари а не да је печено. По укусу врло пријатно.“

Г. Матић доставља ми и то, да многи сељаци памте, да се и код њих, у Жупи, јело негда печено месо у попелу. Нешто слично раде и данас. У ископану рупу наспу песка и наложе озго ватру, па кад се песак загреје, разгрну га, туре у њ бундеву и испече се за час. Сви признају да је на тај начин печена, у питурну песку, најслађа. У Далмацији, опет, затрпају хоботницу (октопод) у жало (морски песак) и озго наложе ватру па се красно испече.[1] По типику Св. Саве калуђери су у дане строга поста јели суботом и недељом „два варения с маслом и *охтаподы*“. У Поморављу пеку слезину (тамо кажу слезенка) овако: због посна садржаја напуне је лојем и запрећу у супрашку. Лој је сву прожма, и у пржи се у њему боље него да је била у тигању.

[1] Вид. Вулетић — Вукасовић, Како се народ храни у Босни, Херцеговини, Далмацији итд. Босанска Вила, бр. 7, 1893.

VIII.

ПРЖЕЊЕ МЕСА.

Данас се пржи месо у масти и води у судовима под поклопцем да се у пари истиште, а пре се морало много простије радити. Кук је посматрао прженье у пари код Тахићана и Полинезаца, и нашао да се њихови начини у главном подударају. У целој Полинезији и Микронезији[1] у сваком дворишту има стална рупа, чије је дно каменом помоштено. На том поду наложи се ватра, па кад сва дрва изгоре, разгрне се врућа супрашка по боковима, а у средину, на загрејано камење спусти се у бананово лишће замотано јело, преко кога се опет поређа усијано камење, које се земљом затрпа да не би топлота одилазила. На овај начин пеку или боље речено прже (у пари) целе свиње, псе и разне плодове. По каткад се кроз средину набацане земље утера каква клипаница чак до дна, и онда се кроз ту направљену рупу насипе воде, која кад досипе на врело камење претвори се у пару те скроз прожма и укрти већ иначе загрејано месо. Сем Форстера и Кука многи су јевропљани, у позније време, посматрали овако прженье меса и уверили се да је укусније него по садашњем начину.

1876. год., уз рат с Турском, наши су самовољци на Дрини врло често пржили (овде би се могло место

[1] Ratzel, Völkerkunde, II, 54 и Lippert l. c., I, 358.

„пржити“ рећи „пећи“ или „кухати“, али ја намерно узимам први глагол за свако јело, које се у пари готови, дакле: кад је у затвореном простору) месо овако: кад лепо очисте и оперу бураг од каквог преживара, наслажу у њега парчета меса, слезину, јетру и остало, па пошто преко тих делова налију мало воде додају бибера, паприке, лука и посоле. За тим завежу бураг и запређу у врућ пепео. Кад вода усахне у бурагу на три четвртине значи да је готово и да се може јести. У Крушевцу, Трстенику и у свима градовима југоисточне Србије пржи се (пече се) говеђа, телећа или прасећа лепо одерана глава у бурагу („шкембету“), али не у пепелу него у плеку па у пећи. У Лесковцу уз главу додају замешених мекиња или прохина брашна. У селима испод Авале овако пеку не само главе него и бут у бурагу, али увек под вршком (сачем).

Да се негда и у старој Јелади пекло у бурагу ево примера:

Из Омирове Одисеје, књ. 18, стих 44, Фос преводи овако:

Ево козјег бугара, напуњена машћу и крвљу, који печемо на жару за вечеру.

У овом стиху држим да је Омир са свим сметнуо с ума да помене месо — јер је то у оно време било сваком познато — а место воде што су Грци додавали масти и крви, то је још боље, јер месо постане сочније, а наравно и укусније.

Турци готове јела на ћумуру а лонце добро покрију, па се месо никад не може да ужилави од нагле ватре, него доће сочно и крто.

IX.

КОНЗЕРВОВАЊЕ МЕСА.

Конзервовање је меса давнашњи људски проналазак, па и само печење меса, хлеба итд. овамо треба урачунати. Поред дужег одржавања, тим се начином и пријатнији укус добије. У најстаријим писменим споменицима, рекосмо, да стоји, да су се људи хранили пошечком, а без сумње и сухим месом одавно. У средњем веку хранили су се људи хлебом, после од риболова, дивљачи, варива и суха меса. Скорашње кухано месо била је реткост. Ана Булин, друга жена енглеског краља Хенрика VIII, живела је почетком XVI века и обично је доручковала сланине и пила пива; за дворанке краљице Јелисавете зна се, да су обично ручале суха меса, меса из саламуре итд., а врло ретко јела са скорашњим месом. Наши Власи а понеки и Срби у источној Србији до Бадњег дана редовно закољу свинче и изуде, па добро посоле сланину и месо. Сланину за се сложе у чабар не досипајући ни капи воде, тако исто учине и с месом у другом чабру. Докле год траје меса и сланине никако се и не ваде из саламуре, јер они за сушење на диму и не знају. Месо траје до Тројица а сланина се не уквари ни за две године, и тако је бела и укусна да се слободно може рећи да је боља од оне на диму осушене. Неки је сељаци — видео сам у Подгорцу — једу пресну с хлебом, као што се чини с осушеном на диму,

а у кухану је јелу врло пријатна. О Германима пише један позни грчки књижевник, да су сухо месо, пре јела увек добро гњечили и туцали; и позната прича о Хунима да су месо под ссдлом носили, једино се може разумети, ако је било сухо, па да од трења и притискивања укрти.[1]

Нахтигал (Sahara u. Sudan) прича да сиромашни становници Тубу-Решаде, који живе усред жарке пустиње, морају да воде рачун о свакој угинулој камили, коју њихове жене изуде у танке кајише и простру по врелу камену. Тако се месо озго суши од камена а озго од сунца. Кад буде готово, жена га иситни и каменом прекрупи.

Из наших крајева описаћу само најинтересније сушење. У пиротском округу обично убију брава око Петковаче „кад се изгуби муха да не може да квари" (лети дакле не може). Брав се изуди (испастрми), а може и да се рашчеречи само на неколико комада. Усоли се и стоји тако у саламури 2—3 дана, па се онда износи на сунце. Пре тога се изабере место близу куће на ширини, где бије ветар и где греје сунце цео дан. На том месту пободу 4 сохе и у њихове рачве положе две мотке, преко којих укрсте прутове. По тим прутовима ређају шила (шиљке, ражњеве) подалеко једно од другога, на којима је натакнуто месо као на ражњу. На овај се начин месо обично осуши за 10—15 дана. Неки пред овако сушење употребљавају неку справу, коју зову *скенце*. То је проста направа, састављена из две положене даске, које могу на чекрк да се стегну. Пошто месо постоји неко време у саламури метне се за 24 часа на скеле да га ветар продуха и онда се метне на скенцета. Ко нема скенцета он метне месо између дасака и ужетима добро стегне или камењем притисне, те се сва крв и вода исцеди да месо остане у пола сухо. У том скенцету стоји

[1] Lipert, l. c., I, 352.

месо 5—7 дана, па се после опет разреди по скелама на сунцу да *сване* — да се сушп 7—14 дана. Овако исцеђену а осушепу пастрму зову *кајсија* — *пастрма*. — Има пеколико богатих људи у Расници и Бари-Чиплику, који овако суше огромну количину пастрме. Прошле су јесени продали само у Једрену 1640 килограма. Ова је пастрма боља од обичне, за то је и на већој цени.

Марин тврди да су Млечићи извозили сољено месо из наших крајева (из Далмације и Илирика како он пише) још пре XII века, Чеда додаје да су сами Млеци, у добре дане, четрнаестог века, имали преко 4.000 лађа на мору. Да се у Млетке увозило мимо живу стоку још и сухо сољено месо из околине Скрадина, Трогира и Ноне (другим речма из Босне и Захумља). О томе имамо белешку и у једном споменику млетачког архива од год. 1303, и у једном другом од год. 1335. Да је у опште увоз тај у Млетке и млетачку област био врло знатан, види се и из тога, што одбор, — који је године 1345 у Млецима састављен да промишља на који би се начин најбоље увећао доходак државни, — предлаже на првом месту: да се повиси цена соли, и одмах за тим да се удвоји увозна царина на стоку и сухо сољено месо.[1]

Риба се код нас искључиво суши само на сунцу, где промаха, у ствари, највише помаже.

Неки Ђорђе Грковић, из Трпца (Тржац) близу жупског Александровца, често је имао посла код окружног суда, у Крушевцу. Знајући врло добро за ону практичну филозофију да празнорук не треба ни у цркву ићи, он је увек, кад год у суд пође, носио судијама по неки поклон. Имајући тако код суда неку кривицу, он, као увек што је радио, и сад понесе на суд — »јарким сунцима« — лепе, дебеле, сухе, као снег беле прасетине у сред лета.

---

[1] Чеда Мијатовић, Студије, год. Гласник XXXVII.

— Ама откуд овако суха прасетина, „ич“ димом не дохваћена питају га судије? Ми знамо да се она само на диму суши? Како то, Ђоко?

— У вас су књиге, закони и памет, па зар ни то не знате? пита их овај, будећи се. Врло лако: закољем свинче, изудим га на кајише, и однесем месо негде у пристранак (присоје) где је јако сунце опекло; разастрем га по врелу камену; с једне стране, оздо, врућ камен а с друге сунце осуше га ки кос' без „ич“ дима.

У белопавлићској нахији најпре се расече месо на полутице и посоли, па се сабије у наћварима те устоји у соли обично 8 дана. Кад се наврши 8 дана извади се и развеси у кући за то удешеној, где постоји један дан и ноћ да се цеди с њега осока. Кад се оцеди наложи му се огањ, и то први од пелена, те се добро надими од чега пожути и добије врло леп изглед. Даље се ложи обична ватра три дана, па пелен итд., док месо не буде са свим сухо. За тим се отворе на кући врата и сви прозори те га бије промаха за 15 дана. После се повеже у бале и те бале се развесе у истој кући и тамо стоји док се не потроши.

X.

ПАРЕЊЕ И КУХАЊЕ УСИЈАНИМ КАМЕЊЕМ.

И они народи који не имађаху земљаних судова, могли су лако доћи на мисао како треба кухати, јер су за ватру знали и најстарији преисториски народи, н. пр. француски пећинари, где се уз људске костуре налазе и костури од изумрле пећинске хијене и мамута, ма да се на њихову огњишту не нађе ни трага од земљаног посуђа. Место земљаних судова, који су сада у обичају, могли су се послужити разним шупљим стварима, које се у природи гстове налазе, као: полутине од бундеве и љуске других крупних плодова, лубање, шупље кладе, или ствари које се лако могу направити, као: крбуље, озидане рупе у земљи итд. Неке нове примере навешћемо при описивању разних начина кухања. Липерт [1] се врло духовито довија да објасни прву побуду кухања. Човеку је била од вајкада угодна од сунца загрејана локва, и у њему се морала зачедити жеља да и сам ту појаву вештачки изазове. Врло лако да га је слепа случајност томе поучила. Кад се с ватре која усијана каменица откотрљала у локвицу крај огњишта, вода се брзо узмлачи и човек је већ тиме искусио, да му треба исто тако поступити да воду загреје у каквом издубљеном суду. То постигнувши могло му је без по муке па-

[1] Lippert, Kulturgeschichte, II, 354—355.

сти на памет да у води пристави месо, зеље, корење итд. Куће с бацама, као што су наше сеоске, кад киша пљусне, пропуштају доста капљица да се око огњишта читава локвица скупи. Бива да деца претуре крчаг и да се вода разлије. У Старом Влаху кад има расуте воде у кући, људи загрејају камен у ватри и спусте у барице; тада се дигне густа пара у вис и одмах вода почне чвркљати и усахњивати.

За индојевропску расу докле год допиру споменици поуздано је утврђено, да су умели кухати, а за Аустралце и Полинесце до најновијег времена то је била права тајна. Аустралци су турали руку у кључалу воду немајући ни појма да ће се опарити; тако је слично посматрао Хунтер (Hunter) једног Тахићанина, како сипа врелу воду из ибрика у шаку.

Ја држим да је и парење над кључалом водом или метање врућих облога по болесном телу врло рано упознато, а лако могућно и пре кухања, јер је то простија употреба, на коју су, можда, прво дошли костобољни људи, купајући се у каквој терми, којих доста има по белу свету, па су онда докучили и за вештачко смлачавање код куће. За испитивање развића кухања код Срба особито је угодно, кад нађемо сличне начине код дивљака, за које смо већ рекли да представљају младалачко доба свих културних народа, и још поврх тога, ако су нам стари писци оставили писмене доказе за исту такву употребу код негдашњих индојевропских народа, онда је нашем начину, по готово, утврђена старовремешност.

Усијано камење примењује се двојако: или се спушта у воду да прокључа, или се обратно водом или каквом другом течношћу посипа да се пара подигне.

Мисионар Лоскил описао је парно купалиште код северних Индијанаца, и ја ћу га овде навести. Прво пободу у ^ругу кочеве у земљу, саставивши им врхове да остане између њих шупљина као у свакој колеби, па их

онда, озго, добро покрију земљом. У колебу набацају, за тим, усијаних каменица, па их од времена на време преливају водом, да што више буде паре. Кад се пара највише пуши завуку се Индијанци у тај „хамам“ да се добро презноје: из парне колебе ускоче у хладну текућу воду, одатле уђу поново у колебу и обратно у хладну воду неколико пута. Пошто се напаре, попуше задовољно по једну лулу духана.

У јелинској класичној литератури очуван је, до наших дана, опис скитског парења. „Они побију у близо три мотке у земљу; тада их покрију вуненим поњавама и крајеве добро утуткају да ни једна рупица не остане. За тим усијају камење и баце у каду с водом у черзи, одакле се дигне велика пара. За тим узму доста кудељна семена, те поспу по другом усијаном камењу, које се одмах почне да пуши, те се тако од тог силног двогубог испаравања замрачи черга, да је по јачини никакав јелински хамам не превазилази. Скити су се у овим парним купалиштима, од уживања, на сва уста дерали. То парење служило им је као купање, јер они се никад нису друкчије прали.“

У пиротском округу, мени је познат случај из Расницe да паре болеснике овако:

Кад прокључа вода у котлу, саспу у њу доста јечма, и кад се добро загреје изваде га, — разастру по поду и озго покрију поњавом, на коју спусте болесника свега увијена у „црге“ (черге, поњаве), оставив му мало одушке. Па онда болесника, покрију губером, да му што више паре уђе на уста. Кад устане с јечма, обуку га, јер за време парења ваља да буде само у кошуљи. За тим се нагне на конопљено семе, које је по жару посуто, те се ваљано накади. Семе од самораслице више воле од семена питоме конопље. Други употребљавају трину место јечма, особито кад облажу само нека болесна места, на пр. леђа. Неки опет не каде болесника на кудељном семену него на јовановој трави (ивањ-

ском цвећу). Ту траву. скупљају девојке, као и у другим местима, на Ивањ дан. Од кашља и кијавице каде се најрадије на конопљеном семену.

У Јадру кад неко пати од врућице, настави се пун бакрач воде на ватру, па се у њега један за другим, а не од један пут, туре девет белутака, па се онда преко бакрача, у висину за један метар, положи каква леса (исплетена од прућа) или лотре, чије се стране наслоне на сандуке или шта друго. Кад се по лотрама или по леси разастре лишће од аftике, онда се, озго, потрбушке намести болесник да легне. Кад је то готово, покрију га великим дебелим ћилимом или губером, али тако да му крајеви допру до земље и да се од ствари ни једна не види. Кад се болесник добро напари, окупају га у хладној неначетој води, у коју долију три или пет крбањића од оне вруће воде, у коју је бачено усијано камење.

У случају кад се неће да меће усијано камење у воду, онда узму три ствари, па њих усијају: сацак и ватраљ (њих двоје морају бити) и какву бекутицу или коњску потковицу, па се њима вода загаси, над којом се болесник, по горњем начину, напари.

У Жупи кад неко пати од торлемчине (= прегорелчине = огњуштине = врућице) донесе баба врачара два велика белутка и метне их у ватру да се усијају; за тим настави велики бакрач с водом на огањ да прокључа, и кад је све то готово — камење усијано и вода проврела, — онда донесе велико корито, саспе ону проврелу воду у њ, у воду одмах баци оно усијано камење, врз корита метне озго једну лесу, по леси, опет, једну пољаву, а на пољаву положи гола болесника (највише децу). По том болесника добро покрије озго другом пољавом, опруживши га по леси и пољави, кроз које страховита врела пара продире. Болесник ту полежи по читав сахат; после га дигну, обуку у чисто и одмах положе у постељу, мећући по њему пољаву врз пољаве, не да-

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] вода [illegible]

[illegible] а овго [illegible] стоје [illegible] не може [illegible] да уђе [illegible]. Што болесник мало попрскана [illegible] кад се зажарен камен спусти у кључалу воду, долази отуда, што се често пута камен распрсне у води, па би вода могла болесника по целу телу да опари.

У П[illegible] кад човек има врућицу „врућуштину“, жутицу или какву било другу велику болест, онда ће загрејати воде у велики котао, па се онда метне камење и вериге у ватру, па кад се усијају, баце их у котао, те се вода умлачи. И том се водом окупа болесник и чисти сапуном истрља.

У белопавлићској нахији кад човек има неки оток на телу, најпре се усне у један котао воде и накупи се

плеве од сена, колико је потребно, па се саспе у воду. Кад се вода загреје спусте у њу још три усијана камена (кад „поскрлете“ — веле они), те проври. И тада се превија она плева на оток, а заосталом се водом измива. Исто се овако пари коњска болест дȍмуз (низа сав трбух протегне се оток). У моравичком срезу ко има костобољу привијају му трње помешане с мравинцем, пошто претходно долију воде и усијаним камењем доведу да прокључа.

Кад кога у Црној Гори боли зуб, лечи се овако: узме једну кашику семена од зубне траве, истресе је на жар, и кад већ хоће да изгори, поклопи је мокром чинијом а крајеве заспе пепелом да дим, из ње, не иде напоље. Тако поклопљена чинија постоји десет минута, и за то се време усија камење и прокључа вода. За тим се чинија искрене и у њу се сипа врела вода, па онда спусти усијано камење. Болесник се одмах наднесе над чинију с отвореним устима, а озго, пошто је пољавом покривен, пара се спречи да не одише, него да му у уста иде.

У селу Шаторњи, а и иначе, кад ко има много стеница и мољаца у соби, он узме један белутак и метне га у ватру, па кад се усија, он га спусти у чинију и полије оцатом, а при том залупи врата да пара не одилази. Веле да на тај начин сви инсекти брзо угину.

Код примитивних народа употреба усијаног камења врло је разноврсна, а многобројна дивља племена и сад готове јела, спуштајући у њих усијано камење. У Аустралији дођу па рупе у земљи олепе иловачом и запеку ватром, па у њих наспу воде и спреме шта још хоће и кухају усијаним камењем. Близу Берлина, у Селхову, нашли су сличне рупе, али каменом озидане, и унутра доста костију али и рбина. Можда су то рупе служиле преисториским становницима за кување повећа ручка, а лонци (од којих су рбине) за оброк или за што друго.

Лине[1] је опазио да су Швеђани употребљавали негда усијано камење за варење пива у кацама, што се и у Крањској до скора практиковало, а у нас и сад.

Ми смо напред већ огласили крбуљу као најпростији судовни рукотвор. Кад огладне чобанчићи на Тометину Пољу, они у крбуљу помузу једну или две овце, па немајући земљаног или металног лончића да у њему узваре, они то постигну усијаним белутцима, убацивши их у млеко. Кад чобанчићи врате стадо кући и домаћица опази да је код овце виме празно, она јој одмах врача, држећи да ју је змија посисала!

Предео, који захвата планина Мучањ с Јавором, дакле Стари Влах, пун је етнографских оригиналности у свима правцима народног живота, за то, отуда, најмањи приложак изазива у посматрачу читаву поворку комбинација и закључака. Чим се, тамо, изјутра помузу овце, краве и козе, чобани који су одређени за чување стоке одмах ручају и понесу ужину: сира и скорупа у дебетима. Кад се у дан сви суседи састану, договоре се да ужинају, за тим укрешу ватру на труд „чакмаком“ и кременом. Онда музу овце и сипају у дебета, па да им дебета не би изгорела од ватре — јер су од дрвета, — не могу их приставити уз жар и пламен, него нађу чист камен белутак, усијају га у ватри, онда га уклеште међу дрвеће и убаце у млеко. Млеко се брзо узвари, и онда имају варенику. Додајем, да чобани тамошњи нерадо пију млеко неузварено; ну пошто га варе само у једном дебету требало би да се обређују, што они неће да чине, него за часак сваки себи направи лескову кашику и кусају.

Како варе млеко несташни пастири у Старом Влаху и по другим крајевима врлетног ужичког округа, тако спомиње Морисон, да су чинили Ирци у 16. веку: „Не имађаху“ — вели — „столова, него су месо метали на снопић траве. Пировали су, једући поубијане коње и ку-

[1] Tylor, Anthropologie, 317.

хајући свињско месо с неочишћеним цревима у сировој кожи или у шупљем дрвету; за тим су пили млеко, које су усијаним камењем узваривали.«

На Мирочу чобани кад хоће да брже узваре млеко, они поваде усијано камење из ватре и спусте у млеко, које је крај ватре или баш на ватри. Кад почне да кипи измакну га, излију у карлице или чанак, и једу с надробљеним качамаком. На овај начин узварено млеко, вели да је слађе. Овако се они највише онда довијају кад немају котла. У том случају — за усијано камење — чанак је најбољи, али згодно се послуже и полутком од бундеве, кад је претходно очисте од салтине. У истом пределу донето јело сељацима, кад су на раду, често мора дуго да стоји на земљи или да буде обешено о грање. Па да не би у њега мрави улазили, спусте у сваки лонац по један хладан белутак или ножић. Ово је лепа поука путницима — па и ван Јевропе — кад виде да се, при ручку, из јела вади камење, да не помисле да је »извесно« помоћу камења скухано, јер као што споменусмо има и други значај!

У битољском вилајету кад чобани немају бакрача да сваре млеко, они накупе белутака, па кад се усијају, спусте их у каленицу, која може бити и од земље, али се не сме метнути на ватру, јер би прсла. Арнаутски пастири Ашани (тако их Срби зову по пределу Асу; Арнаути их зову Асјон-има, а они сами себе зову Зимјон-има) и Чафјани под Коритником („Кораб — планином«) најволе узварено млеко белутцима, за то на планини редовно тако млеко и пију. Арнаути се не држе овога начина само за то што немају металних судова, колико због тога што тада млеко буде куд и камо укусније и слађе. Ја сам извео четири опита, варећи млеко обичним начином на ватри у суду и усијаним камењем, па сам се уверио, да се млеко, усијаним камењем узварено, дан два дуже одржи, од обично скуханог а да не прокисне, и да је слађе и гушће. Понеко би му

могао само то замерити, што нешто мало мирише на загоретину, али на таки се укус човек брзо навикне, особито горштаци, који тако млеко од детинства пију.

Нешто налик као у Тометину Пољу, по Маћедонији итд. кухају и западно-амерички Индијанци.[1] Они исплету корпу од јелова жиља, и пошто наспу у њу воде (не пропушта течности) и додаду шта хоће да зготове, туре унутра усијано камење и јело се брзо скуха.

Да бих дознао промену у храни приликом спуштања усијаног камења, ја сам и свако друго готовљење подвргавао опиту и контроли. Из многих опита изводим само један, јер су сви истоветни, па ма колико их пута човек огледао.

Насуо сам у ведрицу воде до три четвртине висине и спустио у њу јагњећег меса, зелена грашка у зрну и махуни и стара пасуља од две године.

Први сам белутак узео као песница велики и кад се за четири минута у ватри са свим усијао, спустио сам га машицама у ведрицу. У опште сваки се камен усијао за 4—6 минута. Од њега вода поче да струји; месо побеле; мехуна омекну; пасуљ набубри и смежура се.

У исту ведрицу кад спустих други усијани камен: вода проври; месо се издиже на површину, још више побледе и поче испуштати масне честице; грашак у мехуни већ се могао јести, а онај у зрну толико је био омекшао као млада кукурузна зрна кад се скухају.

Пошто је вода у ведрици непрестано кипила, то смо били приморани долевати хладне воде после сваког убацивања камења, али да је суд био висок или плитак а широк — да се не долева хладна вода — још пре би се јело скухало.

Кад сам трећи пут камен спустио, размекшало се и месо и грашак у зрну и мехуна, па прилично и стари пасуљ.

---

[1] Tylor, Anthropologie, 317.

При четвртом спуштању усијаног камена, грашак је био скухан у мехуни, а при петом и у зрну.

После шестог камена месо се скухало, а грашак је био прекухан.

После деветог камена и стари се пасуљ скухао.....

Све време кухања од 1.—9. камена трајало је *један час и четврт*, а кад се не долева хладна вода иде и за пола до три четврти сахата, дакле много брже него на обичне модерне начине!

Слушао сам Црногорце да овако загонетају: „Ко зна, како би се јаја са овсем у зобници могла обарити, а да се не кухају у води?“ — У Србији свет обично не зна, а њихово је објашњење: — да се овас укваси и да се у њега спусти усијан белутак.

Индијанско племе Асинбоинци кожом поставе рупу у земљи, напуне је водом и убацују унутра усијано камење да прокључа и да се у њој јело скуха. Други један индијански народ употребљава чун за кухање, а неки опет честу корпу, која не протиче итд.

Хотентоти, опет, кухају своју храну у кожним кесама — нешто налик на Ирце у XVI веку, — ретко у лонцима, које су свакојако од Јевропљана примили. Али они не приставе судове уз ватру, јер би кожа изгорела (? Писац), него спуштају унутра усијано камење, док се не скуха.[1]

По Лему (Leem) су чак у прошлом столећу Лапланђани метали усијано камење у рибе да се и изнутра добро испеку. — Да то „чак“ значи и садашњост, ево одмах једног нашег примера: у селу Бањанима у Херцеговини обичај је да о Божићу за пециво испеку прасе, од кога ће имати сви да једу. Па како једна породица са слугама броји 20—30 и више чланова, то испеку прасе од 20—30 килограма тежине. При печењу раде овако: пошто га на Бадњи дан лепо очисте и уреде, усијају по

[1] Lubbock, Die Vorgeschichtliche Zeit, II, 134.

неколико облих белутака, величине песнице, па утуре у прасе. За тим га увију у какву чисту сукнену ствар и окрећу да би се од усијаног камења на сваком месту подједнако испекло. После довољног окретања, оставе га до у јутро, па кад буде време да се пече, изваде из њега све каменице, натакну га на ражањ и пеку. Кад се прасе тако истишти усијаним камењем, кажу да је много слађе. Поуздано знам да се овако радило у породици војводе Бањевића, а без сумње и код стотине других. Овде је занимљиво и то, што урођеници на Тонга — острвљу[1] исто тако убрзају печење животиња, убацујући у распорено тело усијано камење.

[1] Waitz-Gerland, Anthropologie, V, 2. S. 80 и VI, 53.

XI.

РАЗНА УПОТРЕБА УСИЈАНОГ КАМЕЊА.

Ма каква употреба усијаног камења важна је по културну историју нашег народа, за то ћу још неким примерима дати овде место.

У Старом Влаху кад хоће да проврте велику рупу, они је прво пробуше сврдлом, па онда, озго, на исту рупу спусте толики усијани белутак, колико је желе проширити; и то дотле понављају док рупа не прогори и камен кроз њу не пропадне. Ја себи овај начин замишљам као најсрећнији проналазак за првобитне дрводеље, јер ово се могло радити и у чисто каменој периоди само с усијаним белутцима, без сврдла или ма какве металне справе. Код нас Цигани бушe, истина, сад усијаним гвоздении шипкама, разну дрвенарију, као: витлове, калеме итд.

У Старом Влаху кад хоће сељаци зими да суше жито ради млевења, они загреју неколико каменова, али нѐ да се усијају, па их одмах метну у жито, и за тим дотле мешају камење са житом, док се белутци не охладе. За све то време жито непрестано пашти од врела камења, али се због мешања не можу упалити.

У Лици кад хоће сељаци да пију врућу ракију, они нађу белутак, па пошто га оперу, метну га у ватру да се усија, и за тим спусте у лонче и преко њега наспу ракију, која се брзо смлачи.

У Алексинцу је до скора усијан камен био важно винарско средство. Кад се грожђе изгњечи и оцеди, онда се у пун чабар слатка вина саспе 3—4 ватраља вреле супрашке и спусти један усијан камен. Тако се остави да преноћи, а сутра дан вино се процеди кроз крпу, за тим преручи у казан и пристави на ватру да се куха, и то с рачуном да сто литара уврy на двадесет и пет литара. Пошто се вино охлади успе се у буре и добро затвори. Кад се хоће да прави слатко вино, онда се од оног првог скуханог вина узме један литар и помеша с двадесет литара обична вина.

Још ћу споменути неке ствари као: да зими, у Старом Влаху, краве лед око кола на поточари, убацујући између пера усијано каменье.

На Копаонику и околним селима његова подножја кад хоће смрдљив чабар од сира или кисела купуса да очисте од рђава задаха, они узму камен па баце у ватру да добро уплатни (тако кажу усијати), па онда наспу у исти чабар кључале воде и тек онда у њу спусте уплатњен камен. По други пут кад се то понови, дода се коприве и душице, и онда је посао свршен.

У селу Јежевици (срезу трнавском) боје ракију а и друга пића на овај начин: један део ракије или шта било друго наспе се у лонац. За тим се узме усијан белутак, метне у решетку и наднесе над лонац с пићем, а по белутку поређају се парчета шећера, која се сва истопе у ракију, давши јој јасно мрко лице.

Сем побројаних примера биће говора о употребљавању усијаног камена при говору о нашем пићу „аловини“ и прављењу масла у Маћедонији.

XII.

КУХАЊЕ У БУРАГУ КОД СКИТА, СРБА И ЦИГАНА.

Превод из четврте књиге Херодотове, 61, гласи овако:

Пошто је скитска[1] земља врло оскудна у дрвима, то су се они овако довили да кухају месо. Прво огуле кожу са животиње, за тим одвоје кости од меса и оставе кожу, ако им је котао при руци. Ако пак немају котла, они све месо сложе у бураг жртвене животиње, наспу воде и наложе испод њега ватру од костију исте животиње. Кости горе врло лепо и све месо може да стане. И тако се на овај начин може и крупна и ситна стока сама од себе да скуха. —

Хајдуци око Битоља непрестано па и данас кухају у бурагу, кад морају у планини да спремају ручак а немају ни металних ни земљаних судова. Они поступају истоветно као што су чинили и поменути стари Скити: у бураг, било овчји или козји, туре месо, наспу воде и и додају зачине па скухају, како веле, врло укусну чорбу. Дабогме, да ватру не наложе од костију, и то из врло простог разлога: — што имају изобилно дрва.

Црногорци су се у свима окршајима с Турцима служили, на измакнутим позицијама, „скитским“ начином.

---

[1] Скити су поглавито живели у јужној Русији, али су у тим земљама са својим именом још пре Христа ишчезли.

Код њих има доста коза, па њих највише и кољу и готове месо по горњем рецепту. Кад изваде бураг, исперу га и пробуше да изиђе сав гриз. За тим у њ наспу воде и сложе месо. После бураг завежу или у гротлу укрсте прутове па обесе о котлењак[1] над ватром. Исто су овако готовили и наши војници за време српско-турског рата на целој бојној линији, кад нису имали оранија, што и сад сваки ратник памти. Мени су причали неколики људи, који су тако готовили при опсади Ниша и Прокупља.

Ни у овом начину нисмо ми и Скити јединствени, јер и Цигани за ту вештину знају, и као пуки сиромаси, често се њоме и користе, а наши, као што рекосмо у биткама, кад су без коморе, хајдуци око Манасије, кадгод и пастири. Цигани кухају неколико дана у истом бурагу, и то не само месо него и разну зелен, као купус, патлицане, кељ итд. Овако се кување вића и у Београду, кад допутују чергари, а на тргу, жива је згода за њихове жене, што бачену рђаву зелен могу довољно бесплатно накупити.

Липерт[2] јако греши, што замишља да Херодотов опис није потпун, и додаје да су Скити, свакојако, у бураг турали усијано камење. Наши примери еклатантно сведоче, да камење није потребно, него да се бураг обеси над ватром и да се јело у њему лепо скуха као и у котлу. Шта више он сам наводи Buchanan-a, по коме су у 16. веку Хебрићани кухали у вимену или у кожи (l. c., стр. 360, II). Тако исто Lubbok[3] сумњичи Хотентоте да могу кухати у кожним кесама без усијаног камења. — Међу тим кухало се у вимену, у кожи или у бурагу са свим је свеједно, јер ни кроз једну такву органску кесу, не може течност протећи, а на пламену се

---

[1] Котлењак (у Ресави котловара) је криво дрво у земљу бободено, о чију се горњу рачву обеси у ређим приликама бураг, иначе котао.

[2] Lippert, l. c., I, 359.

[3] Lubbock, Die Vorgeschichtliche Zeit, II, 134.

не може запалити кад је вода у њој — а то им и јесте задатак.

Друга је не мања Липертова погрешка, што брка скитско *кухање* у бурагу с *печењем* меса у бурагу, што Омир прича да се десило у кући Одисејевој за време прошевине. За оба јела он каже да се „кухају", што сваки читалац може да порекне, јер на пр. у Крупевцу се у бурагу пече месо (може се рећи и „пржи", јер је са свих страна бураг затворен), јер се метне у загрејану пећ; на другим се местима запреће у супрашку, а и овај се начин може само печењем назвати, а тако наведосмо и Омиров цитат, где он изрично вели, како су бураг напунили крвљу и машћу и пекли на жару! Кад се бураг обеси о котловару и под њим гори ватра, онда је то, збиља, кухање.

Кухању у бурагу највише се приближује хајдучко кухање у лубури. Ово је јединствени начин у свету и својом оригиналношћу кадар је да задиви и најскрупулознијег културног историчара, а и да нам пружи богата градива за студију првобитног људског живота.

1859. године блажено упокојени кнез Милош последњи је пут путовао по Србији, па је свратио и у Зајечар. Као што је био свакад општроуман и дубок мислилац, он је за све распитивао и све желео да зна, па за то призове к себи механџију Јована из Вратарнице,[1] који је за време устанка чуда чинио од јунаштва по Старој и Сухој Планини дочекујући Пасманџине крџалије. Између осталог разговора, дошао је Кнез Милош и на тако питање, шта је Јован по гудурама јео. У првом примеру испричао му је Јован, како се усијаним каменом вари млеко а може и јело да куха у дрвеном суду или издубљеном пању; други начин је описао како се прасе, јаје или овца могу да испеку у рупи, што опи-

[1] Ово ми је причао чича Митко Радојковић, абаџија из Лукова, који се лично познавао с Јованом, хајдуком.

сасмо у V глави, а трећи је начин најинтереснији: како се куха *капама у лубури*. За тај посао одсече се липова грана, подебља од руке, за тим се издвоји једно лепо парче с глатком кором, од прилике од четрдесет сантиметара, па се, онда, по кори са свих страна чука широким челом каквог чекића или каменом док лубура од дрвета не одљусне. Чим се то деси, одмах се дрво избије напоље а лубура остане читава, сама за се као цилиндар. За тим се лубура задни данцетом с једне стране, и у тако спремљен суд наспе се за три четвртине воде, метне меса, лука и свега осталог што се хоће, па се и с друге стране задни или зачепи великим врањем, и оба данцета односно врања добро се залепе иловачом по ивицама да сок не процури. Тако, са свих страна херметично затворена лубура с јелом спусти се у ископану рупу у земљи и за 3—4 сантиметра још ситном земљом побуса. Кад се тако спреми, онда се озго наложи јака ватра, од чијé се топлоте, кроз лубуру, скуха капама, да не може боље бити. Мени је овај начин, ваља ми признати, у најмању руку изгледао сумњив; за то се решим да га лично изведем, те пуступим тачно по причању, и на моје превелико задовољство уверих се: *да је скроз истинит*. Ватру смо наложили слабу, али после два часа, ипак је капама била кухана и врло укусна. Чим се лубура извади из земље, данцета треба поново олепити блатом (јер печена земља испуца) и склонити суд у хлад да се мало расхлади и унутрашња пара да се згусне. Топлота од ватре, док је лубура у земљи, иде полако и јело истија крчка, а од лубуре се само спољна кора прометне угљеном.

За мене је ова хајдучка метода кухања генијалан проналазак и буди у мени мисао, да су људи и у најстарија времена разне данашње резултате постизавали простим путевима, али чије су многе трагове данашња савршенија средства са свим збрисала...

У хајдучком кухању у лубури највернije је оличен Папинов лонац, јер температура течности у отвореном суду не прелази сто степени Целзијевих, а у затвореним судовима, па и лубури, куд и камо се уздигне. Понеко од богатијих људи у Србији употребљава Папинов лонац[1] за папазјанију и капаму, а стари хајдуци имаћаху га у првобитном облику. Папин је пронашао свој лонац, који се оснива на притиску и напону водене паре на течност, тек године 1680.

[1] После смрти једног имућнијег шапчанина Папинов лонац за папазјанију поклоњен је шабачком физичком кабинету. — Наш свет воли добро искухана јела, за то се често виђа да се ћувече добро повеже дебелом хартијом, па тек онда тури у врућу пећ.

XIII.

КУХАЊЕ РАЗНОГ ЖИТА И БРАШНА.

Жито се може готовити у зрну, прекрупљено или млевено. Онај је први начин описан у одељку о кокању, сад нам долази да проговоримо штогод и о кухању разна зрневља.

Што сам одвојио хлеб и кокице од осталог житног јела лежи у мом смеру: да прво изнесем све примере разна печења, па онда да пређем на рад у ком се хемиско својство не мења непосредно ватром, као тамо, него угрејаном водом.

У Црној су Гори већином воденице далеко од кућа, а ретко их и има, за то често кухају на дому жито (пшеницу или кукуруз) и једу запржено или без запршке.

У селу Стојнику (у крагујевачком округу), а без сумње и на другим местима, уз велики пост приставе још у вече кукуруз, па се целу ноћ куха. Сутра дан кад виде да је зрневље попрскало, значи да је готово, онда га посоле и доручкују без ишта друго. Чорбу кукурузну зашећере и пију од кашља.

Као што је науком утврђено да је погача вајкадашњи хлеб, и да је у почетку, као паљеница, приношена боговима на жртву, тако је исто из прастаре вере очувано кољиво (панахија) за славу, преславу, погреб и дању. У народном је обичају и варица, такође кухано

жито. Метне се у један котао или лонац од сваког жита и варива,[1] па се пристави уочи Варина дне, па се ујутру гледа с које је стране наврела, те на овој страни сеју жито оне године: јер кажу да ће онамо најбоље родити. „Наврела вода од Дундулова дола“ (приповетна херцеговачка). У Боци наставе варицу, по вечери, само да се мало смлачи, па ујутру на Варин дан гледају каква је одозго: ако нађу по њој гуке и брегове онда веле да слути на смрт и на гробове. У Боци варицу носе и на воду не говорећи ништа путем и њоме посипају воду, говорећи: „Добро јутро, хладна водо! ми тебе варице а ти нама водице и јарице, јањице и мушке главице и сваке срећице“. Вративши се с воде поспу њоме по кући говорећи: „Оволико људи, волова, бродова, коња, улишта, пила, коша, да се плоди плод и род“. По том иду те посипљу њоме уљанике говорећи: „Урочници и урочнице низ улицу: — ненавидници и ненавиднице низ улицу; — бегунци и бегунице низ улицу, море и вештице низ улицу; — а моје пчеле пут истока уз улицу. Ни на мору моста, ни на псу рога, ни на длану длака ни на моје пчеле урока“. Вару мећу у со и дају стоци, а гдекоји мажу њоме и воловима вратове да им се не набија оруђи и кад се варица вари деца певају:

Вари вари варице,
Да се рађу јарице
И бијеле јагњице
И ћетићи и јунчићи.

После Варина дне пева се Божићу:

Поручује *варица* Божићу:
Пошљи мене од прасца ножицу,
Да закачим *варицу* шеницу.

У песми кад носе вучину (вучју кожу кад носе по селу и траже поклоне):

[1] Вуков Речник.

Подај вуку *варице*
Да не коље јарице.

Кухано жито јели су многи стари народи, па и садашњи Арнаути[1] час једу кухан кукуруз или пшеницу, час опет обичан хлеб.

Код нас се много цени и *бунгур*, који се истоветно прави по свима земљама где Срби живе. Бунгур може бити од јечма или пшенице. Први се прави на овај начин: јечам се куха неко време, али не у кључалој води, него се више бари, за тим се извади и лепо осуши. Пошто је довољно сух, грува се у ступи, а тиме се од ошља очисти (ако јечам није чист, као што раде у Јадру) и у неколико истуца — то је бунгур. Већина га сељака употребљава место пиринча, јер га кухају посна, с месом, с млеком и са скорупом.

Бунгур пшенични исто се онако укуха као и јечмени, али кад се осуши не туцају га у ступи, него га у воденици крупно измељу, или боље речено тек прекрупе. Употребљава се исто онако као и бунгур јечмени.

У Црној Гори прави се од ситна бунгура и качамака једно јело, које се зове *кȕлијеш*. У Беранима кад се бунгур скуха зове се *ћешкет*, и једу га без хлеба, нарочито кад се дају даће. Вук је чуо ово јело у другом неком крају и зове га *ћѐшке* или *кѐшке*. Описује га овако: најпре се пшеница отреби да у њој не буде ништа до самога зрна, по том се у ступи обије, те спадне љуска с ње, па се онда с кокошијим или с овчјим месом тако укуха у котлу да се месо све распадне; онда се кости поваде напоље, а месо се лопатицом тако измеша с оном раскуханом пшеницом да се нимало не познаје; по том, кад се хоће кешке да једе, ваде се по неколике кашике у тигањ те се подгрије.

---

[1] Pouqueville, Reise durch Morea und Albanien, 217. Wien, 1807.

Од вајкада знадијаху народи да мељу жито и да умешено тесто кухају. Инди тако јело зову *карамба* (Karambhá), Јелини *маза* (maza) а Грко-Италици *иулс* (puls). Старији Плиније помиње код Римљана неку алфиту (Alphita), која није ништа друго него качамак, и за Германе исти писац вели, да су сејали овас и искључиво се хранили само његовим прекрупом и качамаком. За Сармате се такође тврди да им је то била главна храна, а цар Мавријије тако вели и за Словене.

Ово се јело и сад сматра за чисто народно, као: код тесалских Грка, Талијана (њихова кукурузна полента, Влаха (мамаљуга), итд. Срби кухано брашно зову разним именима: у Србији кажу највише *качамак*, на Копаонику *готовац*, у Црној Гори *кўља*, у Маћедонији *бакрдан* или *вртимешај*, у Херцеговини *иўра*, иначе се чује *мандара* и *цицвара*.

Качамак се прави овако: у прокључалу воду саспе се кукурузно брашно, и оно, као лакше, плива на површини. Кад тако мало постоји, прободе се на више места учетврћеним штапом.[1] Македонски вртимешај прави се у толико друкчије, што се брашно одмах меша, чим се саспе у кључалу воду. У Херцеговини радо једу пуру, зачињену скорупом, маслом или уљем. А често је готове и с кртолама кад је посна. Кад се опет од пшенична теста одвоје парчета и кухају зову се: ваљушци, жганци итд. У неким српским крајевима као у неготинској Крајини и по пожаревачком округу качамак се више једе од хлеба. У тимочком округу кад је качамак подоста разблажен водом зове се *гуливрат*, у источним крајевима говори се и *речало* или *сврака* а влашки *решјала*.

[1] Овај се, при дну, четвороугли штап у Подибру зове *качамиљка*, у Хасу (Старој Србији) *качамаглија*, а у Маћедонији служе се *сукалом*.

XIV.

БАЧИЈЕ.

Уз велику светску сеобу Грчка је много патила. Сем Гота, који је два пут опустеше, и Хуни се дотакоше њених међа, а Бугари се спустише до Коринтске Превлаке. Али ниједан се од побројаних народа, с најездом, не насели међу грчким живљем, као што учинише у два маха Словени. Први се пут спустише у питоме грчке пределе 587. год. а у већим масама за владе Ираклија; истина само по северним крајевима. После ужасне куге од 746—747. год. Грци продесетковани и ужасно изнурени нимало не могоше зауставити нову бујицу словенских ратника, који се упутише преко превлаке у сам Пелопонез, покрстивши пределе и реке својим словенским именима. У новој отаџбини смирише се, населише се и одмах основаше њима својствене жупаније и уредише сточарство по *бачијама*.

Из хроника Акрополита и Пахимера[1] види се да су одавно на Балканском Полуострву постојале задружне радње чак и за свињарство, тако да су свињаре на Родопи могли сматрати као нарочиту класу људи. Мени изгледа да су свиње на балканским горама држали због бачија, јер су их могли добро прихрањивати разним

[1] Jireček, Bulgarien, 189.

млечним остатцима, као што се и данас чини по алписким бачијама. И код нас на острозупским бачијама дају свињама сурутку од вурде да пију. Пре 30 године и у Шапцу су људи куповали од мандрација сурутку по 2 паре од оке за свиње. Бачијање је распрострањено по свима травним планинама од јужног Дунава до Белог Мора, а и у западној Јевропи, где год има погодаба за ову радиност. Инокосници сеоски никад не би имали оне користи од малог броја оваца (у нас се не држе краве по бачијама), кад би им ваљало држати нарочитог пастира, него се они удруже и погоде на заједничку плату пастире и слуге, који ће стоку мусти, млеко сирити и сав бели смок раздавати газдама, према броју стоке. Важност бачијања увиделе су и задруге, јер и оне шаљу овце на опште бачије. На Копаонику од српско-турског рата закупили су пашњаке досељени Цинцари и од тог времена тамо су престали Срби бачијати. Цинцарско се бачијање оснива по броју музара код задругара, али имају и разне посленике с платом, као: качкавалцију, његове помоћнике и млађе пастире. Док се бачије у Швајцарској умножавају, наше поступно ишчезавају, на пр. са свим је напуштено бачијање поред Мораве. Милићевић[1] овај устук објашњава тиме, што је земља постала потребнија за обрађивање него за пашу.

Реч *бачија* чује се у Србији и по Маћедонији; у Црној Гори каже се *катун;* у Херцеговини *летовиште* (љетовиште), *стан*, а веле ићи и на *планину*, отуда се код њих бачица зове *планинка*. Главно је то да се зна да бачија увек значи цело стадо и место где се овце музу и ноћивају. У пиротском округу[2] *бачијање* се зове сам обичај а *бачевање*, кад домаћин прима свој део: — он „бачева". „*Бачувати*" пак зове се бачев рад, бити *бач*. На пр. ја бачујем има две године.

---

[1] Кнежевина Србија, 854.

[2] Љубомир Балтић, Бачијање. Тежак, год. XXV. бр. 45 и 46.

У Дојкинцима[1] (пиротски округ) се зна, још од старине, које куће заједно бачевају, те никад нема галаме ко ће с ким бачевати, као понегде. Кад се деоба сврши и кад се зна, ко је у којој бачији, онда се договоре како ће да мешају млеко: да ли *на млаз* или *на ведра*, па онда погађају потребан персонал бачиски, који сачињавају ова лица: *бач*, *ћехаја*, *потћехајних*, *прићехајник* (само кад у бачији има много стоке, онда се и он погађа) и обично два *искарувача (погоњача)*, од којих је један козар, ако у бачији има доста коза, да се ради брста морају одвојити.

Бач је господар помуженог млека (значи: он је радник око млека). Он сири, буђка масло, прекухава сурутку те прави вурду; он сваком домаћину издаје, по кантару, онолико сира и масла, колико коме припада, и он носи моралну одговорност за каквоћу израђеног сира и масла. Ајлук („ак“ „ајлъкъ“) му је обично 8—9 млазева, т. ј. има права да 9 пута помузе сву бачиску стоку за свој рачун, и за све време, док се он не наплати, стока ноћева на његовој њиви или ливади.

Ћехаја је господар оваца и заповедник чобана. Он предводи стада, а ако пак он не иде с овцама — што ретко бива —, онда нареди, где ће се стадо пасти, гледајући да стадо води — пошље — на места богата травом, те да бачија што пре „искара“, т. ј. да што пре изда свима домаћинима сир и масло коме припада. Ћехаја води најстрожи рачун о стоци за коју је одговоран. Кад се стока меша у бачију, он од сваког домаћина прими стоку на рабош, и по свршетку бачијања мора је у потпуном броју предати домаћинима, изузев ако које угине или вук однесе, ну и тада мора да извести домаћина, односно да му однесе уверу — парче коже или неки остатак тела. Ћехаји је ајлук 7—8 млазева.

[1] Љ. Балтић, l. c.

Потћехајник, прићехајник и искарувачи су помоћници ћехајини, чијим се заповестима морају, без поговора, покоравати. Ајлук им је и то: првом и другом по 5—6 млазева а другом обично дају по 1—2 млаза и по 100—120 гроша у новцу. Цео овај персонал има бесплатну обућу — зна се колико пари опанака — и храну, коју добијају од свију домаћина, како коме дође ред да бачева.

Сад спреме каце, које обично свако село има, а ако не буде имало, онда се узму од појединих лица под кирију, која се понајчешће исплаћују у сиру и маслу, па се за тим одреди дан мешања.

Дан мешања стада, истински је дан радости и весеља... Свака бачија у селу има своје зборно место, у каквој великој ограђеној авлији. Ту сваки домаћин с чељадма дотера стоку и преда је ћехајч, а овај зареже у рабош. Ко буде смешао највећи број стоке, тај се зове *стадник* и он први бачева. Ред бачевања одређује се бројем стоке. Стада се обично мешају после подне, кад се стока добро напасе, па се онда приступи мужи, т. ј. ако су се договорили да премлазују, а ако су се договорили да мешају на ведра, онда одреде, колико ће се коме, према броју стоке, издати ведара млека. Ако се пак стока премлазује, онда се то чини овако: пре муже и мешања стоке, сваки је домаћин напасао стоку што је боље могао, па је онда дотера на одређено место за мужу. За тим се у свачију ведрицу наспе помало воде — адета ради —, да млека буде доста као воде —, па онда настаје мужа. Сваки своју стоку музе у ведрицу. Кад је премлаз свршен, онда се измери млеко сваком понаособ, и према количини помуженог млека одређује се колико ће се коме издати сира а колико масла. Обично се на сваку оку помуженог млека добија 4 оке сира и 1 ока масла, тако да онај на пр. који помузе од своје стоке 20 ока млека, добија 80 ока сира и 20 ока масла. Овај други начин мешања много је пра-

вичнији, те се највише и употребљава, док се по оном првом врло ретко мешају бачије, нарочито кад се стока преко зиме рђаво исхрани.

Кад је све ово свршено, онда се стока, предвођена ћехајом, испрати с цвећем у рукама, с песмом и свирком, уз пуцањ пушака и весели кикот несташне младежи на место, где ће се прво бачевати. Ту се испеку јагањци, донесе вина, направи белмуж, па се вечера, пије, пева, свира, игра и весели до неко доба ноћи, па се онда разилазе кућама.

Сутра дан већ отпочне бачевање и то овим редом. Први млаз употреби се за куповину соли, за крмљење стоке, као и за опанке, које се према погодби морају дати чобанима. Ако за ово буде мало један млаз, онда се узима још један. После овога издаје се чобанима и то прво бачу, па ћехаји и осталима по реду старешинства, па тек кад се чобани подмире, онда почињу бачевати домаћин, почев од стадника редом. За све време док се једноме не изда сва количина сира и масла мора сва стока ноћивати на његовој њиви или ливади, коју он одреди. На овај начин обично гноје само оне њиве или ливаде, које су испоштене, па су или далеко на врлетном месту, те се не може ђубре истерати.

Сваки који бачева, дужан је да на оној земљи, где хоће да му бачија лежи, направи од прућа као мали вајатић, обично округла облика за смештај каца, цедила, сиришта, соли итд. То се зове „*комарник*“, и у њему бач сири и буђка масло. До комарника се подигне плот такође од прућа, толико висок, да га стока не може прескочити, а у облику полукруга с 2 или више пролаза за мужу стоке. То се зове „*загон*“.

Око Петковаче бачија се растура и стока се предаје газдама.

Кад се деси да бачија „искара“ пре времена, онда се она или прода — т. ј. млеко помужено за извесно време —, па новац поделе по броју стоке или се пак

стока растури пре времена, у ком се случају понекад поклони по који млаз чобанима. Ако ли пак буде рђава паша или не хтедну чобани да пасу добро стоку, те не узмогне бачија да „искара“, онда онима домаћинима, којима је ред пред јесен, *побијају*. Ако један има на пр. да прими 20 ока сира, дају му 15, тако и свима осталима, па им се то надокнади до године. Та се накнада до године исплаћује одмах после подмирења чобана.

Код Срба на Острозубу нема бача него се у ћехаји усредсреди власт и рад бачева и ћехајина. Међу чобанима одреде једног, који ће им бити старешина и њега зову „*ћаја*“.[1] Ћаја пази да ли остали чобани раде свој посао као што треба; чува рабош и раздељује млеко сваком домаћину кад му дође ред да свој део прими — да бачија.

Бачија има у Србији: у кнежевачком округу, пиротском, врањском, у срезу голубачком, у Хомољу, на Копаонику и Гочу.

[1] С. Кучпарић, Бачијање на Острозубу и власинским планинама у „Тежаку“ за 1883. год., св. IX, стр. 600.

XV.

БЕЛИ СМОК.

Никако нисмо кадри ни замислити кад су људи почели пити млеко, јер свуда у старим споменицима стоји да знадијаху за ову анималну храну. Пошто се краве целе године теле, могли су га увек имати, али разуме се да им је добро дошао сваки начин конзервовања (масло, сир итд.), јер док то нису упознали, тешко су се могли користити сувишним млеком што им преостане. И стока им је морала зими много патити, јер нису знали сена да садевају, па кад снег завеје да стока има шта да једе. У Азији су од вајкада музли не само крупну и ситну стоку него и кобиле, а по свему судећи коња је било више него стоке. Плиније је оставио података како живе, чак, дивљи коњи с оне стране Алпа, Варо и Страбо тврде да их је било и у Шпанији. У Поморанској били су обична „дивљач“ још за време Отона од Бамберга. 1543 био је издат закон за њихову заштиту у Прускоj. За Пољску и Литаву такве су наредбе објављиване до 17. столећа. Скитски великаши, по Херодоту, радоваху се свакој улученој прилици да се у грчким колониским варошима проведу. Фамилије су им се возиле на колима а они су јахали на коњма. Код својих кућа најволели су пити *кобилеће млеко*, ма да имађаху читаве целепе говеда. Исти писац оставио је на писмено

да су Скити с коњског млека скидали *повлаку* [1] и масло правили. Чувени Арапин Ибн-Даст [2] око тридесете године X столећа путовао је кроз Русију и на једном месту вели: „Цар њихов има много јахаћих коња, а за јело му се готови само *кобилеће млеко*“. Као да има мало наговештења да и Срби негда нису кобилеће млеко презирали. У Србији свет листом верује да је зеленбаћ (у Жупи „зелењак“) страшно отрован и од његова уједа само се тако може излечити, ако се *пије млека од 9 белих кобила*. У златиборском срезу кога уједе зеленбаћ наспу му млека од беле кобиле у нос, намажу му врат и прса. У истом срезу за магареће кашаљ помузе се бела кобила у љуску од јајета и даје се детету помало кашчицом да пије. У Сурдулици се не употребљава од магареће кашља (они га зову „рикавица“ или „магарица“) кобилеће млеко него млеко од магарице. Млеко се даје и болесној и здравој деци да пију.

У Кривом Виру и око Ртња [3] срамота је *мусти* стоку женскињу, него то треба да чине мушкарци. Мени је опет познато да су у пиротском округу музачи само мушкарци, тако је и код Цинцара по свима нашим планинама а већином и на златиборским сухатима. И ово није обичај само индогерманских народа јер и код Зулукафра [4] само људи музу стоку, а жене спремају храну од разних плодова.

По ужичком округу почну мусти овце на Велики Четвртак, истог дана га измере и разлевају у карлице. Овде скрећем пажњу да само на сухатима музу људи иначе у фамилијама жене, и да се оне држе ваздан којекаквих врацбина и предрасуда. Чим то прво млеко по-

[1] Кад се с млека скине скоруп, онда се по површини дигне гушћа и маснија течност од млека а жића од скорупа, то је *повлака* или *павлака*.

[2] Гаркави, Сказанія, 266.

[3] Милићевић, Кнежевина Србија, 921.

[4] Lippert l. c., I, 451.

музу, одмах из крављача *туре бр̏ч* на стоку[2] (умоче руке у млеко и попрскају их по вимену и трбуху). Брч туре редовно на сваку краву, овцу или козу иначе ма у које доба године, кад се први пут помузе. Први сир такође не једу, него га оставе на мравинац, да се мрави њиме сладе. Многи опет пазе ког ће се јесењег дана (на пр. у понедељак) почети мрзнути вода, па ће тог дана разлевати млеко.

Прво млеко што се измузе кад се крава или овца отели зове се у ужичком округу *кунадра* (латински *colostrum*, бугарски *куластра* а влашки *кураста*).

У ужичком округу кад хоће млеко да варе туре мало корена од срчаника да буде беље кад се разлева. Као што је познато чим вареника мало *зукне* треба је сирити, јер хоће да се *удрии* (поквари), да се пак нешто дуже одржи меће се у јомужу девесиље и сиљевина. У Скандинавији опет тура се за исти посао трава Pinguicula. Линцура се опет меће у варенику један пут годишње ради здравља: о Ђурђеву дне, ако не тада, онда о Спасову дне или о Тројичину дне.

Вареника се највише употребљава за дробљење, ретко за какво друго јело.

Још Омир наводи да су његови суплеменици густо млеко у плетеним судовима чували. Истина је, да се и сад у Судану и другим афричким покрајинама држе чорбаста јела у плетеним а смолом замазаним корпама, и према томе и Грци су могли исто тако чинити, али једна ствар стоји у његову наводу под питањем: шта је он мислио под густим млеком? За кисело млеко свако зна да би се баш и у корпи могло носити, а већ их мање има који знају да се и слатко млеко може исто тако згуснути, за то ћемо у потврду два наша примера изнети. Око Јавора прави се *грушевина* (негде се чује *грушавина*) овако: овчје млеко чим се помузе, сипа се у

[1] У овим поступцима с првенцима дивно је извршена старинска жртва, да се од благодети један део и Богу принесе.

бакрач и дотле држи на ватри док не преври, али за све то време непрестано кутлачом меша. Чим се кутлача обуче вареником, т. ј. кад се неће с ње да цеди, онда се изручи у чисту карлицу и остави да се охлади, па ће се тада згуснути јаче него кисело млеко. Треба знати да се овчје млеко пре Тројичина дне не може угрушати. У јесен се на Златибору само грушавина вари и на њој се може да заметне као даска дебео скоруп, на коме се две пушке могу уставити. Да је чика Љуба Ненадовић пре проходње кроз швајцарске Алпе био на Златибору нимало се не би чудио дебљини тамошњег „скорупа“ !.... Грушевина[1] је истина увек посољена, али ипак најдуже траје два дана, па се онда почне ужљућавати. Од Госпођина дне може и кравље млеко да се угруша, ако је планинка вешта, али то се ретко ради.

Ко удари на пиротске бачије редовно ће бити почашћен *овчеником*, што се чини за здравље стоке и напретка домаћинова. Овај овченик није ништа друго до ужичко-херцеговачка грушевина. После части гост каже „Хвала! Да се хиљади!“ Овченик[2] се прави овако: приставн се млеко на ватру, мало посоли, па онда непрестано меша да не загори. После дуга кухања већи се део воде испари, услед чега се млеко згусне. У јесен је овченик гушћи и кад се остави да преноћи згусне се толико, га га можеш, — што но реч — у марами носити. Такав хладан овченик зове се још и *студеник*, а ја сам чуо у Кривом Виру да се зове *студеница*. Укуса је изврсна.

На грушевину је врло налик и маћедонска *пресипка*, јер је и она слатка, али се потхвати са свим на други начин. Прво се узме мало истрошена цвета од траве

---

[1] Ову грушевину треба разликовати од оне што постаје од млека скоро отељене краве.

[2] Бачијање од Љ. Балтића, l. c., 389.

пресипке[1] (3 драма на литар млека), па се завеже у крпу и подржи мало у води. Чим се раскисели спусти се у узварено овчје млеко (може бити и од друге стоке), али тек онда пошто се толико охлади да се прст у њему може држати. Млеко се тада згусне за један час да изгледа као питије. Пре десет година и у Београду је продавана пресипка па је од тог времена због слаба потраживања напуштена.

Сир је свакако један од најпознијих млечних производа, јер за њега треба доста вештине и труда. У Авести и Ригведи не говори се о њему ни једном речи.[2] Аристотело је тај продукат већ тачно познавао, као и Плиније, Варо и Колумела (Columella). Римски су писци нарочито истицали ваљану каквоћу француског сира, особито из средишних и јужних департмана, чија је фабрикација тога артикла и данас на светском гласу. У овој расправици било је говора, да су праседеоци Балканског Полуострва држали велика стада, а јамачно и брижљиво гајили своју стоку, јер Плиније[3] спомиње чувени тадашњи сир *caseus Docleas* из данашње Црне Горе и *caseus Dardanicus* из околине скопске и призренске.

Да је бели смок и у старој српској држави био важан извозни артикал, имамо најбоље сведочанство у једном од најзанимљивијих споменика српског дубровачког кнеза и већа Стевану Високом[4]; ту се најпре каже како **„ꙁа прве господе нѣсу ини трьгь изь Сръбалъ изьвоꙁили, размѣ коже, воскь и сирениє“**, па помињући како се скупоцена роба уноси у Србију додају: **„ти такове тръгове не достоитъ се ни могꙋ плакꙗти кожами, воскомь и сиренъѥмь.“**

---

[1] То је нека трава с жутим цветом, али не знам која је. Ова је трава врло интересна и с тога, што су стари Инди имали неку траву *иутику*, којом су такође кадри били млеко да угрушају (Zimmer, Altindisches Leben, p. 63).

[2] Schrader, Sprachvergleichung & Urgeschichte, 462.

[3] Плиније је рођен 23, а умро 79 год. после Хр.

[4] Чеда Мијатовић, Студије за историју српске трговине, 308, Гласник XXXVII.

— Чеда објашњава ово дубровачко пребацивање тиме, што је у то време био забрањен извоз злата и сребра из српских мајдана у Млетке.

Масло се помиње у најстаријим писменим документима, а да ли је идентично с данашњим тешко је пресудити; свакојако изгледа да јесте, јер га употребљаваху поред јела још за мазање и као лек, а тако се чини и данас. И у Ригведи се на много места наводи, а тако исто и код Јелина и Римљана; ова два последња народа, по свему судећи, примили су вештину метења масла преко Скита, Трачана или Фрижана. Стари Словени и Германи били су такође маслождери, а Хекатеј (Hekatäus) прича за пеонске сојеничаре да су се „из млека метеним („добијеним“) *уљем* мазали.“ Пред распростирање хришћанства масло је било у Скандинавији врло ретко, и према томе доспело им је с југа.

У Авести[1] стоји: „Која жена носи косу ненамазану и расплетену, а сузе рони, знак је да за неким жали.“ Да су се стари Инди а и Иранци маслом мазали види се по овом цитату из исте књиге, стр. 227: „С Агнијеве (Агни је бог, као перзонификација ватре из ведиског времена) косе цури масло, лице му се светли од масла, хаљина му је улепљена од масла, у маслу седи, масло му је јело.“ Сад да наведем наше паралеле. У златиборском срезу у редовним приликама жене мажу косу маслом. Али кад женским умре отац или мати, онда косу расплету, три је дана не чешљају *нити мажу*; тако исто чини сестра, кад изгуби јединог брата. У крушевачком округу жена за умрлим јој мужем не само да не маже косу него се за недељу дана и не чешља. Међу тим за другим се родом тако не тугује, на пр. чак мајка ни за јединцем дететом неће косу расплести. Код нас се за лек нарочито узима врачевско масло. Мете се од овчег млека помуженог на обоје Врачеве: онс 1. јула и оне

[1] Zimmer, l. c., 263.

1. новембра. Ако нема позне овце да би се могла помусти 1. новембра, онда се музе крава и из њена млека извади се масло разбивањем у бучки, после се топи и меша с маслом добивеним 1. јула, на летње Врачеве, које мора бити од овчег млека. Тим маслом лечи се народ у крушевачком округу у болестима гушобоље и костобоље. Цело тело болесниково маже се, кад болује од костобоље, тим маслом и добро се истрља; за гушобољу растапају га, па онда запајају болесника. Рўса по лицу и разне друге красте мажу се по Црној Гори и другим крајевима такође маслом, али пошто га помешају с ситњеним угљеном од живе ватре.

Херодот прича да су Скити јако волели масло и да им је много требало, за то су своје робове ослепљавали, да се ни на што друго не би обазирали, него да би само масло бућкали.

*

Маслиново уље за Омирова времена изгледа да је доношено из Азије, па се тек доцније маслина одомаћи и у Грчкој. Поред маслине Срби нађоше у јужним балканским земљама, нарочито око Белог Мора, и нову уљевиту биљку — *сусам*,[1] која се употребљава као и маслиново уље за јело, жиже, мазање тела, косе итд.

*

У северним српским крајевима *сирење* значи прављење сира, али се иста реч чује и у значењу сира, и то од Бугарске па преко јужних наших земаља до Сињег мора, међу тим у Далмацији значи сложен сир у мех; у Јабланици тимочкој разликује се *муђено* (посно — из ког је извађено масло) и *немуђено* (с маслом) *сирење*.

Сирити се може двојако: или се из слатка млека излучава сиревина (казеин) сириштем или из кисела млека млечном киселином, која постаје од млечна шећера, кад

[1] Жив. Ј. Јуришић, О сусаму, стр. 5—11.

млеко дуже стоји. Сир се дели у разне врсте, највише по степену кисела укуса од доданог сиришта. Из цела млека (с ког није скинут скоруп) сири се *мастан* а из преваре (кад је скинут скоруп) *постан сир* под разним именима.

Најбоље је *сириште* говеђе, најпре усири овчје, најдуже траје крмеће (2 месеца) а најгоре је козје.

На Златибору кад се извади из животиње сириште, одмах се опере, па се осуши и поново опере. За тим се скуха пола киле пшенице, па пошто прокључа и зрневље се раскока, пшеница се извади а у ону заосталу воду тури се сириште, један летећи шуршум (овако они веле за избачено пушчано зрно) и једно кокошије јаје. Сириште се држи у лонцу на млаку месту. Кад се од јајета истопи љуска, онда се старо, само у кожури заостало јаје извади, а метне ново. Златиборке још изваде *изметиљ* из јагњећег сиришта, завију га у крпу и спусте такође у сириште да се боље одржи. Изметиљ је као лешник згомилана травчица у сиришту млада јагњета, док још сиса. Према количини млека за подсиравање сипа се одређена мера сиришна сока.

Наши Цинцари особито пазе на спремање сиришта. Од осушеног сиришта узму једну килу и спусте у чабар, у коме стоји 30 литара хладне воде. Онда сириште брзо мешају, док се са свим не раскисели. За тим се посоли са 6—7 кила соли и све дотле меша, док се со потпуно не раствори. Ова се маја чува на склонитом месту и употребљава у одређеној количини за сирење *тири*-а (масна сира) и *качкавала*.

Бачијари на Острозубу[1] за подсиравање млека и употребљавају саламуру од осушеног сиришта; већ узму сирово или сухо сириште од јагњета или јарета, па расеку и изваде из њега ону полу несварену храну и онај

[1] С. Кучпарић, Бачијање на Острозубу и власинским планинама у «Тежаку» за 1883. год., св. IX, стр. 601.

делић, који се обично налази у сиришту бравчета, које је сисало, па се готово усирило, то они кажу „јатка“ (на Златибору изметић) — па онда то саспу у једну ретку крпу и гњече по млеку, док млеко не позелени по врху, и онда га изваде; па то оставе, да послужи ако може, за други пут, а ако не онда баце.

Шабачке мандрације најволе сириште од млада јагњета, док још није пасло траву. У сириште натрпају доста соли, па га осуше на сунцу или крај ватре. После га исеку на парчета сложе у сириштару (ћупче с вреслом) налију сурутком и чекају три дана док не надође.

Инокосни људи поступају са сиришћем много простије. Чим га очисте, још док је сирово, посоле га и онда на диму осуше. Кад буде готово, исеку га на комаде, сложе у ћуп или лонац и налију слатком, млаком сурутком и оставе на топлу месту док не надође.

Сириште или боље рећи подсирак, влашки се каже *рњза*. Они узимају сириште од свинчета, младог и зрелог јагњета, јарета или телета.

Младо је сириште одмах употребљиво, а од старе се стоке (обично зими) добро надуха, па у пролеће у његову шупљину наспу мало кураете (прва млека), па онда завежу. Кураста дотле остане у сиришту, докле га оно не упије да се никако не види; неки пут они тиме убрзају процес, што сириште пробуше да сок из ње одиђе, а густиш да остане. За бачије се око Видова дне покупе разна сиришта: телећа, јагњећа и јарећа (најјача су), па их све исеку на парчета и истуцају у ступи заједно с оскорушама, зеленим орасима и с мало стипсе. После се све то замеси у лопте и осуши. Свака таква лопта зове се „*кјага*“, и од ње, кад се парченце раствори у води, сипа се у млеко ради сирења.

Из много разлога немогућно је при опису потпуно оделити постан сир од масна, и од других млечних производа за то ћу их већином по локалности раздвајати

Пошто су Цинцари[1] прастари, истина измешан народ Балканског Полуострва, то ћу с њиховим сиром и почети, ма да и они савршеније начине радо примају, а да тако не чине, не би могли живети, како су им сухати скучени.

Тири се сири овако: у кацу, која хвата 200 ока млека, успе се онога раствора од сиришта у сразмери 1 литар сиришта на 100 литара млека. Чим се успе раствор у млеко одмах један од Цинцара стане код каце и посматра промену, на чим угледа да се почне одвајати сир, одмах узме турил (држаље с унакрсним перима при дну) и бућка по млеку 150 пута. За тим покрије кацу и чека читав час. После дигне покривач и опет посматра: ă се почне појављивати сир, они опет јăлă за држаље и бућкају 100 пута. За време другог бућкања, у почетку тек помужено млако млеко доста се прохлади, за то они на сваки 200 ока млека сипају 10 ока вруће воде. Кад се млеко мало „одмори“ од бућкања, онда се опет појави сир и тада га ваде у цедило, што стоји над другим судом, у који ће сурутку сливати. Кад се сурутка добро сацеди, онда се извади сир из цедила, исеку га на кришке, посоле и сложе.

Сад у ову сурутку, колико је буде, сипа се исто толико млека, али млека дан доцније помужена. Сад се та смеса заостале сурутке и досута млека добро промеша да се састави млеко и сурутка, и кад је тако учињено, онда се остави та смеса да стоји три дана у каци. Кад прође то време, узме се она бркљача — турил и дотле се у каци бућка и удара, докле све *масло* не изиђе на врх. Ваља ударати најмање 2000 пута. Масло се оплави и покупи начињеним за то судовима — горуждама, и то масло троше сами произвођачи.

---

[1] Ако се изрично не помињу прави Цинцари, увек је говор о погрченим пастирима код нас, које наш народ већином зове Цинцарима; они се између себе називају „Власима“, а пред странцима „Грцима.“ Прави Цинцари својим језиком зову се „Аромуњима“

Пошто је покупљено масло, сад се у каци налазе: прво она сурутка, од које је најпре одвојен сир *тири*,[1] а сад масло, дакле она је врло посна; друго налази се оно друго млеко, сипано у истој количини, колико је сурутке било, из кога је извађено масло а сир (— евина) остао. Тај остатак прве сурутке и остатак друге сурутке, из које је извађено масло, зове се *матинйца* (по њихову изговору).

Матиница је накисела и врло пријатно пиће. Ко је неће нарочито да потроши као пиће, он прави од ње ево ово:

Знамо да су из прве сурутке извађени и сир и масло, а сир остао. Ако ће и тај сир да издвоје, ваља им сву ону смесу — дакле матиницу, сасути у казан. Чим се матиница загреје у казану, одмах се почне одвајати и скупљати сир, и кад то буде, ваде га из казана, мећу у цедило намештено над другим судом, у који се слива сурутка. Пошто се добро исцеди, вади се из цедила, сече на кришке, соли, слаже у чаброве и троши у њиховим породицама под именом *урде*.

Сад ћемо прећи на сирење *качкавала*. Копаонички Цинцари имају од 2500—3000 оваца и од њих намузу у два пута, у $9^1/_2$ часова пре и у 4 после подне до 500 ока млека, а и преко те количине. Каца хвата 600 ока, у коју се све млеко саспе, док је још врућe — чим се помузе. Пре 1885. године искључиво су убацивали усијане белутке у млеко за сирење да му се дуго одржи равномерна топлота, без које се неби могло подсирити; али од тог времена на овамо сем усијаног камења[2] по-

[1] Узгред буди речено још Омир говорећи о циклопским пећинама помиње сир „*тирос*".

[2] Усијано су камење спуштали у млеко за подсиравање из најстаријих времена, па су и за качкавал тај начин задржали.

На Малешу народ има малу и велику бачију, према количини оваца. Мала броји до 150, а велика до 3.000 оваца.

При *иремузу* (одређивању, колико ће коме припасти белог смока) крдари велике бачије млеко сире на самој бачији у спремљеним

мажу се и досипањем вруће воде. Кад нема усијаног камења, онда у приправности држе велики казан од десет ока вруће воде и полако је сипају у кацу. Пошто се сасне врућа вода у млеко, одмах се каца покрије поњавом да се она топлота свуда по млеку растури и да јој се не да да лапи напоље. За тим се као и за урду у истој мери успе сириште, па за тим пробућка неколико пута турилом. Онда се опет покрије поњавом да престоји 2 часа, и тек после овог времена стегне се сир у каци. Да би се сурутка боље одвојила, притисну озго згодном плочом и онда цеде кроз цедила. Сир се меће на једну укошену тезгу, како би сурутка отицала и добро мотри кад ће доспети. Овај део је рада у сирењу качкавала тако важан, да ту треба непрестано капати и гледати је ли доспео или није. Као год оно добар пекар и добра домаћица, што морају да пазе на време кад им је тесто доспело за мешење хлеба, исто тако качкавалџија мора пазити на зрење сира. Нити ваља прекисело нити некисело, него му се мора наћи баш онај тренутак кад га одмах ваља исећи у кришке.

А да дозна да му је баш то прави „вакат“, он непрестано грије воду у тигању и спушта у њу комадиће сира. Пошто у води постоје, док би избројао 20—30, извади парчета, узме их у руке и развлачи. Ако се развлачи сирац на танке кончиће; ако су ти кончићи жилави, те се лако не кидају, него се све више отежу, — онда је сир доспео. Развучен конац од сирца доспела може бити дугачак метар до метар и по, донде докле може човек руке да размакне. Кад је дошао на меру, изрежу га на танке кришке и баце у кошић исплетен

кацама, које се узимљу под кирију. Млеко се загрева у кацама, и то *каменьем*. Некоме се плати да донесе доста каменица, које подносе велику топлоту а да се се не распукну. Пошто се камење добро загреје, извади се нарочитим машама из ватре и спусти у кацу. Кад се млеко довољно загреје и подсири, крдар сложи сирење у кесе и однесе кући на даље уређивање. *Народни обичаји* (Берово — Малеш). Премуз од — ој — у Цариградском Гласнику, бр. 30, год. 1896.

од лескове коре, и свега га потопе у врућу воду, па онда у кошићу — али под водом — гњече сир док се добро не измеси и ражилави. На тај начин сир зготовљен, сипа се у калупе са жигом. После једног дана вади се и соли. Ако је сухо време посоли се обично 6 пута, а ако је влажно до 8 пута. Кад сирне погаче неће да упијају воду, још један дан оставе их ради сушења, и онда су готове за продају. Погаче су тешке од 1—3 килограма.

Преосталу сурутку од качкавала саспу у казан и непрестано мешају док не прокључа. Онда бакреном решетком сплављају грушевину из казана и цеде кроз цедило у кацу. Један од њих, пре је улазио го у кацу и дотле сецао ногама, док из сурутке не излегне масло на врх. Сад тако не чине него мешају. Да се што више масла издвоји сипа се накнадно хладне воде. За тим се све масло посоли морском сољу. После неког времена со, као теже тело, слегне се на дно чабра, а масло остане врз ње. Нетопљено масло одмах троше сами, а за топљено, веле, да може да траје преко 10 година. Масло из каце могу одмах да употребљавају, јер је врло укусно, или кад се хоће да топи за трговину, саспе се у казан и метне на јаку ватру. Па пошто се скуха од један пут се у њ суне хладне воде и сва се ватра под казаном угаси. Овим начином из пресеченог масла све трње исплива на површину, те се може да опени и баци.

Заостала дрождина под маслом зове се *качкавалева урда*, која се свињама даје. А у заосталој сурутци од качкавелеве урде нема сад ништа више, јер да поновимо: најпре је извађен качкавал, за тим масло, па на послетку урда.

У качкавалу је старовремешно само убацивање усијаног камења, који су начин они употребљавали и за сирење урде из матинице, па се и овде показао згодан за издвајање сиревине.

Цинцари су се доселели у северне крајеве Балканског Полуострва из Ширака,[1] села код Јањине. Прво су пасли овце око Ђустендила (они веле Костендил-Бања), и тада су обичан сир и масло продавали трговцима у Скопљу, а ови у Солун и даље по мухамеданским земљама. Из Ђустендила прешли су у Србију 1884. год. Тога првог лета на Копаонику извадили су преко мере много урде, и где, кукавци, да је носе на продају но на — Рашку! Како су им онда биле велике кришке по 15 старих ока у једној,[2] то се свет дивио и чудио само оним кришкама, јер сир беше сувише постан да их привуче на куповину, а тога они изобилно имају и код својих кућа, јер је Рашка планинско место, где свет од тога и живи, те у мало нису пропали.

За њихову велику срећу 1885. године дође у Пирот један Јеврејин — Хајн из Самокова. Они сиђу с Копаоника у Пирот и погоде се да га издржавају, поје, хране и поврх свега да му плате 50 ♯ за $2^1/_2$ месеца да им покаже како се сири качкавал. Три године непрестано му је помагао Цинцарин Никола Јорго, и кад је занат добро испекао, отпустили су Јеврејина а он је постао качкавалџија, што је и данас, са сто динара месечне плате.

Сад највише сире качкавал и топе масло. Качкавал продају највише у Београду, а пре искључиво неком Анђелку („Ванђелу“) у Врању, а он даље по Турској. Топљено масло сипају у канте од петролеја, па и то продају по Турској; нетопљено пак масло сами једу с хлебом, мећу га у јело итд. Обичан сир из ког се не вади скоруп продају у чабровима у Крушевцу, Краљеву, Трстенику, Александровцу и Брусу.

Качкавал се сири само месеца јуна или још половину јула. На Балканском Полуострву почео се одомаћивати тек пре 24 године.

[1] Мој чланак „На Копаонику“, Отаџбина, 1889, XXI.

[2] Ашанске су груде 40—50 ока тешке! Ашани су — као што једном рекосмо — поарнаућени Срби у Старој Србији.

Већином кажу *качкавал*, а не кашкавал. Јиречек доводи име од талијанских речи: cacio cavallo. У јужној Италији качкавал се сири у облику коњске главе, отуда му и јесте талијанско име „коњски", али му дају и други изглед према калупу. И у Ердељу га има под истим именом.

Дубровчани су, по Миклошићеву тврђењу, за то влашком (цинцарском) сиру одређивали цену, што је употребљаван за исплату при трговању и разменама упоредо с кованим новцима. Али овде напомињем, да то није био качкавал, јер њега — као што знамо — од скора сире, него урда и тири.

Цинцари пиротски сире још један сир доста налик ка качкавал под именом *мануруља* или *манур*. Чим подсире мастан сир, баце га у парчетима у казан и кухају 15—20 минута док се сви комади не саставе уједно и док не постане растегљив. Кад буде то готово, онда наспу на сир — док је још у казану — мало вреле воде. После овога, док се мало охлади, рукама кидају комаде, мећу у калупе,[1] који су унапред спремљени. Сад на сир у калупу сипају опет помало врућe воде и гњаве га рукама, док се не стврдне. У калупу сир стоји дан и ноћ, а после се вади, меће на даске и износи на сунце да се суши. Суши се за 10 дана на сунцу и тада постане тврд а жут. Извађени комади сира из корпе изгледају као главице купуса, а у свакој има по један до два килограма. Мануруља је много укуснија и маснија од качкавала. Сире га нарочити мајстори за добру плату и то само пиротским Цинцарима, али не сваке године.

На острозупским бачијама[2] кад у млеку изгњече јатку да по врху млеко позелини, онда га покрију; па ако добро сунце греје, оставе те се на сунцу подсири, а ако је

[1] Калупе плету од прућа врбова у облику на једном крају зарубљене диње.

[2] Кучпарић, l. c., 189.

облачно или хладно време, онда примакну суд ближе ватри, те се ту подсири. Кад се млеко усири и сврдне толико да се може сећи, онда узму цедило па метну озго по површини сира, а за тим узму врг и одливају сурутку; по овоме изаспу сир у грудњаче, обесе о какву грану, те се сурутка још боље исцеди. Кад се сурутка са свим оцеди од сира, узму груде исеку на кришке и слажу у чаброве, па слој по слој соле, а затим носе кући, направе саламуру (сок) од сурутке и долију чаброве па оставе тако те сир преври; и с тим је са сиром свршено.

Кад сир наслажу у чаброве и усоле, онда узму сурутку те покиселе, па онда метну у котлове те преври и одвоји се (сталожи се) на дно она млечавина, која је још била у сурутци заостала; а са свим бистра сурутка издвоји се. По овоме одлију сурутку од млечавине — *вурде* — а вурду одвоје у друге судове, помало досоле и брзо троше за јело. Преосталу сурутку не просипају него њоме пресипају сир.

У пиротском округу у почетку се стока музе три пута на дан а пред јесен два пута. Стоку терају „искарувачи“ с издубљене стране „загона“ и натерују где је чекају музачи. Пре муже се увек наспе у ведрицу воде и квасе вимена а после муже млеко се у ведрици прекрсти. Помужено млеко процеди се кроз цедила (које жене саме ткају од вуне) и сипа у кацу, која је у комарнику, где бач отпочне рад на прављењу: сира, масла, вурде итд.

У кацу с млеком метне се сириште и остави да се подсири. Чим се почне млеко сусиравати, онда бач узме један избушен точак *(бућкалицу, бућало)*, коме је пречник мало мањи од пречника каце а утврђен је на подугачку облу дршку и њоме бућка оно усирено млеко, те се услед овог бућкања одвоје масни делови од воде и сиревине. Сад се остави млеко да се умири, па се онда извади сир, метне у цедила, оцеди се и онако несољен измери и преда домаћину, који бачева. Овај је сир пос-

тан и тврд а при том га и пресоле, те није најукуснији за јело. Зову га „*бијено*“ или „*чукано сирење*“.

У Лици кад хоће да сире *сух сир* (постан), прво узваре млеко и оставе да се охлади. За тим га заједно са скорупом сруче у стăп и мету, док не добију масло. Заостало посно млеко, по том, узмлаче и успу сиришта. Млеко се одмах почне грудвати, а они мешајући прибирају грудвице док их траје. За тим оцеде сурутку а сир метну у дрвен калуп (округао или четвртаст), који стоји на коцу пред станом. Кад су и с тим готови, покрију га крпом и притисну каменом. Од *цела млека* (невареног) прави се сир исто тако, само што се млеко не вари, већ само подмлачи. У калупу остане дотле, док се сурутка сва не изцеди, по том га изваде и оставе на тавану да се са свим осуши. Сир од цела млека, добро посољен, може се годинама одржати а да се не уквари. Постан се сир брзо уцрвља, па макар био и пресољен. Њега троше чим почну хладнији дани, а где има више млека, то је дечија част да га још млада, добро неисцеђена и неосољена, поједу. Сир од цела млека зову у Херцеговини „*цијели сир*“ или „*пређукача*“ а у Црној Гори још и *сир од јомуже*, у Васојевићу и *јамужни сир*, а у Македонији *сосимас*. Од ове врсте чувен је „травањски сир“ који се сири као и наш, али је по укусу налик на липски (село Липе код Смедерева). Матавуљ[1] помиње сличан сир у Црној Гори, који се зове *тијешњак*. Пошто се сир обавије цедилом и метне у творило, онда се положи на једну даску, која на средини ивице има кориташте (да се кроза њ оцеђује сурутка), а озго се метне друга глатка даска и врху ње тежак камен. У ужичком округу сири се и једна особита врста сира под именом *шкрипавца*. Чим се млеко помузе, процеди се, па наставп на ватру и врло мало загреје, за тим један пут промеша

[1] С. Матавуљ, Око млека. Јавор, бр. 6, год. 1893.

и излије ако хоће у карлице, а ако неће остави у бакрачу. Кад се ујутру устане, скине се повлака, па се опет настави на ватру и успе неколико сиришта и воде, па опет измеша пазећи да му много ватре не даје, па кад се узмлачи, обично се одмах почне одбирати, а ако неће да се одбира, онда мора подстаћи ватру и брзо радити, јер ће постати *ургав* (трошљив као тарана). Шкрипавац се врло мало посоли и не тура се у цедило нити се меће под камен. Изгледа *листаст* а залева се повлаком или млеком. Кад се вади из сурутке, често пута отегне се до три метра. Кад се једе чим је подсирен, цепа се на влакна као кухана говеђа кртина и шкрипи при жвакању, отуда га и зову шкрипавац. Кад постоји 3—4 дана у невареном млеку врло је леп и престане да шкрипи. Врло је распрострањен и сир *жетица*.[1] Кад се млеко помузе, процеди се кроз цедило у бакрач, па се онда принесе ватри и метно на млак пепео, где стоји док се не узмлачи (али се не вари). За тим се дода врло мало сиришта, па чим се почне гроздити изручи се у цедило, и кад се сурутка исцеди оно што остане, то је жетица. Она се соли а изгледа као скоруп. Једе се одмах, јер сутра дан већ не ваља. Кад се употребљава за храну скида се повлака. Радо га једу деца а даје се и одраслим кад су болешљиви од изнутрице. По наведеном начину сири се на Златибору. Матавуљ је описао жетицу из Црне Горе (које нахије?) под именом *жетвице*, али ја се о тачности не могох уверити. У ужичком округу прави се још једна врста жетице, с које се *не скида повлака* да буде маснија. Њу не соле и гледају да буде што дебља. Иначе се поступи као и с посном. Ову жетицу превијају на живе ране и имају велико поуздање у њену лековитост. У моравичком срезу кад се ко опари или сагори врућом водом, они и не знају за други лек

[1] У студеничком срезу *жетица* или *тубошак* зове се онај сир што још није бачен у цедило.

него му болесно место облажу кришкама од кравље жетице. Ову масну жетицу или меки сир што се растеже употребљавају у ужичком округу још и за пите, нарочито за гибанице.

У западној Србији има једна нарочита врста сира под именом *сирац*, који у народним обичајима има исти значај, што и јаја за Ускрс, јер се једе само на Петров дан рано изјутра. Сирац се сири овако. Чим се донесе млеко испод краве, одмах се тако неварено подсири, па се онда груда у сурутци крај ватре греје а руком гњечи док се са свим не ужилави, па се онда извади из сурутке и тури у врелу воду, па се меси и савија док се не начини као погачица. За тим се озго ишара укрсницама и на сунцу два дана суши, па је тада готов. Негде сирац сплету у облику переца.

На Златибору сири се и нерастегљиви *меки сир*. Кад се краве помузу, угреје се млеко мало поред ватре, брзо се одмакне и скине повлака. За тим се до ујутру остави да преноћи покривено и тада се у њега наспе сиришта, један ваганчић на 5—6 литара млека. Више се не примиче ватри, јер се сурутка сама одабере. Кад се у чабрице сложи,[1] прелива се превлаком, а ако хоће дуго да се чува, онда ваља поналивати невареним млеком сваког десетог дана. Од посна сира много сеоски свет у ужичком округу троши крављи *тврди сир*. Кад млеко добро преври на ватри, излије се на карлице, па после два три дана салије се опет у бакрач, али пажљиво да скоруп остане на карлицама. За тим се настави на ватру и помоћу сиришта усири. После тога саспе се у цедило, тури на тепсију, па притисне каменом. Кад се груда охлади, ножем се исече на кришке и сложи у чаброве, солећи сваки слој. Наливеном лепом сурутком може две године

[1] Меки се сир сири у Црној Гори од Илина дне па док стока не закапи (кад почне млека у јесен нестајати). Неки га истроше и сложе у мешину, неки у грудви оставе у качици а трећи искрижају.

да траје. Овакав сир у Далмацији, кад изваде испод притиска, размрве, посоле, додају истуцаног белог лука и сабију у мешине да не уђе ваздух, како би се дуже очувао. — У једном споменику цар Душан наређује да се калуђерима Аранђелове цркве у Призрену између осталога даде још: сирења двадесет и четири *меха*.... па се још додаје *и сира*. Може бити да се у чабрицама звао сир а у меховима сирење. У Црној Гори, васојевићској нахији, испрошен сир у качицама зове се „*мешавина*“ (мјешавина). У Херцеговини има један сир „*торотан*“.[1] Он је сух да би се њиме могле пушке чистити као песком. Он се сири од млека с ког је скинут скоруп[2] и које од дуга стајања на карлицама прозукне — поквари се. Баш је као провара. *Провара* је налик на урду. Добија се кад се она „жиђина“ — млаћеница — од метеног масла узвари, па се после саспе у кесу урдену за цеђење, и она густина што остане јесте провара. И сурутка се од ње тако зове а у српским се селима бољевачког среза зове *цвйк*, само што се даје псима и крмадима, а добар је и кравама, јер боље пасу, а и козлићима се њиме шума посипа да боље брсте. Само треба козлићима викнути „кропило“,[3] као овцама „солило“, па да се за чобаном поломе.

У најгору врсту сира ваља урачунати *ўрду*, која се негде зове: *вурда*, *фурда*, на Мирочу и *извара*, а ту се најпростије и прави. Кад велики котао пун сурутке[4] од цела млека добро проври, скине се и процеди кроз це-

---

[1] Исти овај сир торотан Матавуљ описује у свом чланку «Око млека» под именом «*ротан*» (?).

[2] Нешто је бољи од торотана врло распрострањен «*слани сир*», који се у Васојевићу зове и «*варевни*», што је један пут варен и с њега скинут скоруп.

[3] У процеп турена крпа, која се умаче у ту слану сурутку, па се њом прска шибље, да се јарићи навиде на брстење, зове се *ирскало*.

[4] У васојевићској нахији сурутка се зове «*йра*», а арнаутске Гоге око Тетова кажу *хйр*; урду *цйс* а сир *бйс*.

дило. Она дробина што остане зове се урда. Она се држи у каквом лонцу или чабрићу и даје деци, чобанима, копачима и млађим, а у варошима бурегџије пуне њоме буреке и посипају по пиљерлијама. На Златибору се гради овако: пошто се меки сир извади, превари се сурутка и док је још на ватри успе се у њу један литар љуте сурутке (ужљути се као сирће кад три дана стоји поред ватре) на два литра варенике; за тим се скине. Кад се добро зготови изгледа као скоруп; кад је рђава прсне по сурутци као тарана, а тада се мора у тој сурутци и чувати. Кад није у сурутци ничим се не долева.

Од влашке брнзе само вешт човек уме урду да подсири. Прво треба ватру полако притицати под сурутку посољену, па је од један пут одвојити. Чим се почне пенити, мешају је „бербером“ (бербер је мотка процепљена на доњем крају унакрст, где се утисне буково лишће, — Срби зову сличну справу мазалицом, јер је умачу у претоп, те мажу пиле или прасе кад пеку) по дну. По површини дигне се за 2—3 прста урда, и ту стоји 10 минута да се искуха и стине. Онда се кутлачом извади урда и меће у оканик (издубљен суд од једноставна дрвета). Кад се прохлади сипа се у цедило („стракаторе“), па кад се посоли, готова је.

Урда је, вели Јиречек,[1] сух, трошан сир, овчји или козји. Под истим именом познат је Румунима (Власима) на Пинду и Карпатима, Малорусима и моравским Власима. Горње распрострањење запазио је он, међу тим, исти сир и под истим именом иде не само кроз сву Србију и Маћедонију, него и кроз Стару Србију, Босну, Херцеговину, Црну Гору, Далмацију, Хрватску и Војводину.

Док су Цинцари дотерали своје млекарство до индустрије, дотле њихови сродници по Србији — Власи

[1] Jireček, l. c., 189.

имају само једну једину врсту сира, који је до зла бога рђав и зове се *брнза*. Кад хоће млеко да подсире, они га обично не варе, него на 20 ока пресна млека спусте 50 драма *кјаге*, а неки прво скину масло, па онда туре кјагу. За 30—60 минута млеко се меша кутлачом унакрст по чабру, док се сурутка не одвоји и док се брнза не слегне. За тим је добро процеде у други чабар, после исеку на „фалије“. У почетку је брнза мека, али се за кратко време јако стврдне, да се једва може загристи. Добра јој је страна што може 3 године да траје. Ко нема чаброва, он на трлу, у планини, направи „комарник“ — побије четири сохе у земљу, озго покрије шумом —, па целу грудву метне на лиснати кров од комарника и озго је покрије такође шумом. За неколико дана кад се брнза просуши, он покупи све груде („каш“), метне у бисаге, и, тек кад кући дође, посоли. Пошто је брнза већином посна и страшно слана, за то они проху не соле а сир врло често прокухају у води да одмекне кад хоће да једу, нарочито ако су га у торби носили при путовању; неки пут га пеку на жару. Брнза врло мало испусти из себе сурутке у чабру, а само по неки имућнији газда хоће да је у чабру прелије мало варсником.

У Швајцарском кантону Гларусу сири се нека врста сира под именом *шабцигера*, који се поред соли посипа и стуцаним лишћем од *шшене* (Melilotus coerulea), јер тада сир добије пријатан укус и леп мирис. Овај се сир помиње у књижевности већ у тринаестом веку. У ужичком округу по грабљаку расте нека *сиришна трава*, и од ње златиборци кухају лишће у води, па после два дана сипају по једну шољу на 3—5 литара узварена млека да се усири. У новопазарском санџаку тура се трава *сиришњак*[1] у сириште да им се не би усмрдело. Шабачке

[1] Да ли је сиришна трава што и сиришњак а обоје синоними за шшену не умем рећи, јер их нисам видео, а по опису рекао бих да јесу.

мандрације међу у заметнуто сириште *корен од зубаче, грančицу од вишње* а понеки и *јајце*. И сељанке раде овако, али ређе. Мандрације сире вруће млеко (јемужно), додавши на чабар чашу процеђеног (негрејаног) сиришта, а сељанке по Поцерини, и свуд около, наставе котао на ватру, па кад се млеко загреје онда долију сиришта и непрестано руком скупљају сир у гомилу. Због тога је сељачки сир жилав а мандрациски мек. Додајем, да су мандрације већином досељеници из Турске.

У ужичком се округу врло просто прави масло. Скинути скоруп с млека саспу у бакрач, приставе на ватру и дотле мешају, док се масло не одабере а тр̀оп не слегне. Овако истопљено масло жуто је као уље, на њему пеку особито колачиће о празницима и кад се држи сајам. Троп једу чобани. Дакле ужичани немају стапа нити бућкају. *Нетопљено масло* у Херцеговини зове се и *метено масло*. Прави се од кисела млека, слатка млека и скорупа. Све се то мéтē[1] у *стапу мећашцом*. После дуга метења изручи се у котао, па се оно озго скине у хладну воду, па се ту стврдне и рукама збије. То је метено масло. Употребљава се највише као лек од прсију и од рана као и „*млад*“ скоруп (млад скоруп је она кора што се скида с разливеног млека). Она жидина што остане у стапу кад се измете масло зове се „*мла̀ћеница*“. Сад, кад се та млаћеница узвари, густина се процеди и оно што остане на цедилу зове се *провара*.[2] Од проваре се месе колачи и суше на тавану.

---

[1] Место *мéсти* више се говори по Србији „*бити*“ и „*бућкати*“, у југоисточној Србији „*бучкати*“, у Пећењевцима „*мутити*“. *Мећаница* се у пиротском округу зове „*бућкалица*“ а у Маћедонији „*турил*“. Стáп се у југоистнрј Србији зове „*бућка*“ или „*бучка*“ а у Маћедонији „*бутин*“. *Бутин* се каже и цинцарски; *стáн* (сточни) кажу не само Цинцари него и Арнаути; каца, у којој се млеко меша каже се цинцарски *кáз*; Аромуњи угича исто тако зову као и Срби или *гúч* или *гъч*.

[2] Нисам се могао уверити, што Вук описује, да је млаћеница у Србији сир, што се гради од тропа, који остане од скорупа кад се препира. Од таквог сира, вели, начине жене као колачиће, па спремају чо-

У Херцеговини се *топљено масло* добија, ако се метено масло или скоруп на тави истопи, па се оно житко исцеди, и то је топљено масло. Онај талог што остане зове се или „*тоцка*“ или просто „*талог*“. Топљено се масло употребљава: за пригање уштипака, за питу, за преснац, за пилав, за чимбур, да се пу́ра засмочи итд.

Маћедонски Срби поступају с млеком готово у свему као и Цинцари. Чим је млеко помужено, сипају га у бутин и прво масло изваде. Пошто се млеко брзо охлади, то они спуштају усијано камење у бутин да се млеко скроз подједнако загреје. Оно млеко што заостане после вађења масла зове се *маштеница* око Охрида и Прилепа, *маћеница* око Тетова а *муђеница* по Дебру, њу загреју и подсире јагњећим или телећим сиришћем. После неколико часова саспу сир у цедило и кад се добро оцеди притисну га плочастим каменом да сва сурутка одиђе. Тај сир зову „*јако сиреље*“. Сурутка од тога сира, што преостане, саспе се у котао или казан и чека да проври, јер се тада одмах угруша, и то је *урда*. Икод њих је ситна, дробљива и посна. Чува се у качицама а траје дуго.

На бачијама у пиротском округу кад праве масло, сипају 2 ведра сурутке на 1 ведро млека. Та смеша треба да остане у кацама 24 часа и тек се тада одвоји нека густина, они веле „*да одсече*“. Кад је хладно време, онда не може за то време да одсече, и онда *усијају камење* и бацају у каце с млеком те се тако одвоји она густина. Та се густина зове тамо „*кајмак*“, и кисела је укуса као и право кисело млеко. Тај се кајмак сипа у бучке и бућкалицом бућка док се на површини не одвоји масло. На овај начин прављено масло беле је боје, накисело и прилично непријатно удара. Тек кад га *ирепрже* (претопе), онда је згодно за јело. Она сурутка што преостане кад

банима за ужину. Онда је млаћеница што и провара. Други навод одговара: «Млаћеница је у Црној Гори она вода, што остане кад се препира скоруп».

се извади масло зове се „*сироватка*“. Њу сипају у велике бакраче и добро прокухају. Кад узаври сипа се у друге каце да се охлади, па пошто преноћи сутра дан се цеди, и она грушевина што остане у цедилу јесте „*вурда*“. Вода што остаје иза вурде употребљава се за преливање сира и зове се „*иресол*“ (Нешто по Љ. Балтићу).

На острозупским бачијама[1] кад се стадо помузе, млеко се процеди и остави пола часа да се пена уталожи и како они веле удеси за „бучкање“. По томе сасну млеко у бучке и бућкају у хладу. Пошто избућкају млеко довољно да се одвоји масло на врху, а то познају по томе што држаље од оног бућкала стоји одвесно и не пада на ивицу бучке, јер га држи груда масла, која је издвојена на врху млека, — онда веле доста је и изваде масло из бучке. — Метну га у суд, преперу хладном водом и онда је с њим свршено. Ово нетопљено масло троши се само у кући.

Ако хоће дуже да га чувају, они га претопе, одвојивши чисто масло од оне млечавине — дрождине, — па га саспу у ћупове или чабриће и тако чувају.

У кнежевачком округу ухвати се сир од небучкаког млека,[2] па, пошто се оцеди од њега сурутка, он се метне у бакрач на ватри да се растопи, и кад добро проври, успе се, колико треба, прохиног брашна а некад пшеничног, па се једнако меша, и непрекидно ври док се год не покаже масло, и док се оно тесто не почне окретати у маслу и тада је већ добро. Неки у то јело, које се зове *белмуж*, мећу још ситно истуцаног лука. Ово јело од белог смока само за то овде претресам, што је под истим именом „белмужа“[3] далеко распрострањено,

---

[1] Кучпарић, l. c.

[2] Милићевић, Кнежевина Србија, 455.

[3] Jireček, Bulgarien, 189,

јер иде од бугарских гора до Хуцула у Галицији и других суседних малоруских племена по Буковини. Па при свем том Јиречек није тачно обележио област овог термина, јер се још чује по Маћедонији, Старој Србији и око Копаоника са свију страна; даље на запад не иде. На Копаонику се иста реч „белмуж“ каже и готовац, иначе по српским крајевима цицвара, које понегде врло мало одступа у готовљењу.

Врло је занимљиво, што се кисело млеко у мешини у Ригведи такође помиње,[1] истина само један пут. Тацит опет прича о неком германском „згуснутом“ млеку — lac concretum. Шрадер (l. c. 461—462) филолошки то исто изводи и из Плинијеве белешке, додајући да су оба млечна продукта морали бити „кисело млеко“. Ради боље потврде он наводи Вамберијев опис најпростијег сира код турско-татарских племена, тако званог *курута*. „Курут је ускисло густо млеко, које се усири у облику погачица и на сунцу осуши, и обично на путу овако употреби: размекша се (на сваки начин у води) и уситни, па једе под именом *аирана* (кисела млека). На курут, односно аиран, врло је налик малисорски *јардум*. Они око Крстова дне добро посоле варенику и укиселе је, јер од Госпођиних поклада па до Пантилијева дне најбоље се згусне. Истога дана кад се укисели, сруче га у платнене вреће да се из њега исцеди вода, за тим га метну у буриће и чувају за зиму. У Скадру се продаје по млекацаницама у свакој улици. Ко га купи спусти га у шест пута већу количину млаке воде, и ту се сав раздроби и помеша с водом, тако да се од пола кила јардума добије три литра кисела млека. Арнаути га присмачу уз хлеб као скоруп. — Што Татари дотерују курут у облику погача са свим је разумљиво, јер као вечитим скитачима то је најзгоднија форма за транспортовање; а и Мали-

[1] Zimmer, Altindisches Leben, 227.

сорцима би га врло лако било тако удесити. Они га, рекосмо, у вређама обешеним о какво дрво, лепо исцеде, па им нимало није потребно да га још на сунцу суше. Што то Татари чине опет им горњи узрок даје повод.

У Кривом Виру око Крстова дне, кад се овце пред крај помузу, узвари се око пет ока млека. Кад се скине с ватре и толико охлади да се прст може у њему држати, дода му се мало квасца од кисела млека. За тим се свако друго јутро долева у тај суд опет пресно али сварено млеко. После неког времена, кад се прилично стегне, притисне се кружићем, услед чега се дигне нагоре сурутка. Та се сурутка оцрпкава, а оно се доле све више стврдњава. Кад се све млеко згусне, онда се озго разлије растопљен овчји лој; и кад се на тај начин затопи, остави се у хлад, где може да прегодини а да се не уквари.

Ко се у ужичком округу држи старог обичаја, почеће да кисели млеко[1] тек на Ђурђев дан. Млечарица узме тада једно стакло јомуже (неварена млека), запуши добро и закопа у мравињак. После врло често огледа да ли се у стаклету почело киселити, и кад види да јесте извади га и донесе кући. Тај изведени квасац служи им даље за кисељење. Млеко треба прво узварити, па онда измаћи да се толико охлади, како би се прст могао у њему држати, и тада је спремно да се може у њега досути кашика извађеног квасца или толико исто од стара кисела млека.

Да млеко што пре ускисне употребљавају се и вештачка средства без квасца: стари су Инди метали бакуљу од парна-дрвета, плод од неке биљке и жито. Наш свет опет меће зрневље од бела пасуља или парче хлеба, у Херцеговини траву љутику а у ужичком округу траву киселицу. Трава се прво искуха, па онај сок дође

[1] Какво је то кисело млеко бўчевина, што Вук помиње у Речнику, није ми познато.

љут као сирће. Обе наведене траве употребљавају само за невољу, јер млеко дође галатно (бљутаво). У западној Србији па све до Јадранског мора свет зна да кисели млеко *илетом* (тако зову у Херцеговини цванцик), дакле сребрним новцем. Планинка добро зна да се млеко неће да укисели од чиста новца, за то увек тражи прљав, на коме се виде црне мрље. Ово је по науци са свим разумљиво, јер на прљаву новцу од додира с прстима увек има зноја и других органских материја, на ком супстрату редовно има ферментских организама, који врење изазивају.

Има још неких млечних јела у којима преовлађује кисело млеко, зато ћу и њих овде навести.

Овамо долази на прво место црногорска *ундуруља*.[1] Узавре се сирна сурутка, па се остави да се охлади толико, колико се прст у њој може држати, и онда се у њу сипа кисела млека колико се више може. За тим је оставе да преноћи или предани, пре него што ће је сркати. Ундуруљу праве само пуки сиромаси.

У васојевићској нахији радо свет срка *млечницу* (млијечницу). У варенику[2] се сипа за трећину мање кисела млека и то се добро размути. Кад се и то учини, онда се доспе мало прохина брашна, па се опет добро промути. Кад мало постоји јако се згусне. Обично се прави о Петрову дне и прилично је укусна. Ко не зна шта је, рекао би да је вареника прозукнула. Највише се даје јагањчарима. На појатама по црноречком округу (на пр. у Јабланици) такође се прави *млечница* али без кисела млека.

На млечницу је налик *замлаз*.[3] У Црној Гори прави се овако: успе се пола кутла кисела млека или ундуруље, па се кутао поднесе под краву или овцу, док се

[1] С. Матавуљ, Око млека. Јавор, бр. 6, год. 1893.

[2] У истој нахији «млеком» зову само кисело млеко, а за пресно кажу само «вареника».

[3] Матавуљ, ibidem.

не напуни. Млаз, пикћући у кисело млеко или у ундуруљу згусне их и постане нека питијаста смеса, то је замлаз. Од замлаза се обично одвоји нешто мало сурутке. Мени је познат замлаз ужички, који се нешто друкчије прави од црногорског. На Златибору помешају варенику с ужљућеном сурутком и сркају под именом замлаза.

На послетку додајем да се у Херцеговини радо једе кисело млеко са скорупом и медом.

О обичним свакодневним јестивима, пићима и посластицама код већине балканских народа налази се код чувеног природњака и путника Ами Буе[1]-а леп преглед, али за овај рад ништа нисам могао узети.

---

[1] Ami Boué, La Turquie D' Europe. Tome Deuxième, 254—258 Paris, 1840.

XVI.

ЗАЧИНИ И ТУ́ЉЕ̂ЊЕ ГЛАДИ И ЖЕЂИ.

Премда зачини нису саставни део хране, ипак се о њима води озбиљан рачун, јер јелу дају пријатан укус а неки варење помажу. Од свију дометака простим народним јелима прво место заузима *со*. Па при свем том стари Индогермани не знадијаху за тај зачин. Чак је Омир познавао људе, који не сољаху јела, а за Епироте и Нумиђане исто се то потврдило. По Ригведи судећи, како Иранци тако и Инди, у то давнашње време, ни слути́ли нису да има шта тако добро. Неки примитивни народи ни данас јела не соле, а неки на против со сисају као шећер. У Тимбукту се негда со златом одмеравала и као новац је важила. Срби воле у редовним приликама добро посољена јела, међу тим на Јевдокију не једу ништа кашикама нити шта соле, тако исто завра̀чана јела кухају се без соли. Хајдуци по Србији и устаници по Херцеговини често су без соли, а навикнути на тај зачин, труде се да га чиме замене. Стоке имају довољно и кад закољу рецимо овцу, натакну је на јасенову младику (ражањ), и онда месо повуче из коре сву горчину, која се разблажи пошто мало постоји, и месо постане прилично укусно. Неки опет да не би било месо одвратно, истрљају га зечјом соцом или киселаком.

У Херцеговини и Црној Гори носили су борци редовно уза се парче воска, па ако се војска нађе у каквој клопци да јој не може доћи комора и донети хране, онда од велике глади жваћу тај восак да се бар утоли. А хране се и свакојаким травама кад су опкољени. Тако исто хајдуци по Србији, кадгод су притешњени од потере, једу восак или тамњан да се засите, а барут да им се жеђ угаси. Само неколико зрна тамњана или парче воска, колико орах, довољно је једном човеку да по 8 сахати не осети глади. Код убијеног хајдука Деспића нађено је педесет драма тамњана у јанџику с хартијом, на којој је стајало написано: „Овим сам се хранио, кад не имађах хлеба". Код злогласног Јевђевића нађено је у торби воска и тамњана, па и код најновијих хајдука редовно се то налази, што сведочи и полициски увиђај над убијеним Андријом Марињеском у Зглоту, 1895. год.

Хумболт је описао дивље америчке Отомаке и навео да се хране само рибом и корњачама, а кад реке надођу и риболов постане немогућ, онда по 2—3 месеца узастопце једу земљу, да бар желудац напуне. Као што српски невољници носе уза се воска и тамњана, тако јужноамерички Ботокуди држе неко време куглице од иловаче на диму и носе их уза се, кад се крену на пут да их у оскудици чега бољег поједу.[1]

У гладним годинама наш се народ хранио *туцаном церовом кором* и *кукурузним кочањима*, *лесковом ресом*, *глогињама*, *шипцима*, *дивљакама*, *жиром* и *разним животињама*, које су му до руку дошле. У Горњој Крајини[2] сиромаштина у случају велике глади једе *козлац*, али залогаје не сме жвакати него само прождирати, јер би се иначе сав језик и небо опалило и онда доста боли. — У корену ове биљке има много скоба и неки љут

[1] Ratzel, Völkerkunde, II, 607.

[2] Висарион А. Петровић, Српске народне загонетке из околине Стоца, Босанска Вила, бр. 15. и 16. од год. 1896.

обично беличаст сок,[1] чија љутина већ по кратку сушењу изветри, и зато се могу сухе кртоле од ових биљака самлети и саме или с обичним брашном помешане јести, као што се то на више места, особито у Германији чини, а гдешто тога ради козлац се и сади. — Али по наведепом примеру из Горње Крајине наш свет не зна да изгњечене кртоле од козлаца ваља прво осушити, па тек онда јести.

[1] Панчић, Ботаника, 146.

XVII.

ЉУДОЖДЕРСТВО.

Андре се потанко бавио овим питањем и дошао је до закључка: „Да сва данашња антропофагија[1] није ништа друго до преостатак негдашње опште антропофагије код свију народа“.

Људождерство је најјаче кад се људи једу; слабије кад се једу само поједини делови, као срце, мозак итд.; још слабије кад се из лубања убијених људи пије пиће, а најслабије кад се само у причи помиње.

Код старих Јелина о људождерству је већ била мрачна представа само у причама — од прилике на том степену као код нас сада. Тако Омиров мит о краљу итачком вели на једном месту, како је Одисије у свом лутању по мору с Еолских острва био бачен к Лестригонима, који су му многе морнаре пождерали.

Да су се, можда, и код нас негда деца јела, малко наговештава народно веровање, што се мисли да се првенци тешко могу одржати?! А пошто је жртвовање људи̑ код Индогермана јако било распрострањено, па и код неких словенских племена — а овај се обичај у многом чему поклапа с људождерством, јер што је лу-

[1] Људождерство се научно зове *антропофагија* или *канибалство*.

дима драго, то је и боговима —, из тога су узрока и објекти слични бирани за спаљивање, па и првенци од животиња и плодова. Бацање првоштенаца у воду има исти значај, тако сагоревање парчета меда од првог сача, поклањање погаче сиротињи од прве мешње нова брашна итд.

Наше народне приповетке пуне су људождера, али ја ћу се посдужити само неколиким кратким изводима:

У приповетци *Опет маћеха и пасторка*[1] вели се како је отац за љубав својој жени а дечјој маћеси извео своје двоје деце далеко у шуму и ту их оставио. Неки Чивути наиђу на њих и одведу их својој кући. Кад се мушко дете угојило, Чивути нареде својој матери да га испече, па кад дођу довече с посла да га поједу. Кад буде после подне ужари баба пећ и изведе дете да га у њу тури, па му рече да седне на лопату. Онда девојка рече баби: „Мајко, он је још млад и нејак, па не зна како то треба, него седи ти најпре да он види". Кад баба тако учини, а деца за лопату и с њом у пећ, па онда утекну.

У причи *Очина заклетва* вели се како је најмлађи син царев дошао на неки мост, из којег су његова браћа ишчупала две сребрне талпе, ка кад дође на среду, погледа и с једне и с друге стране, и види испод ње где у једном великом казану кључа вода, и у њој се кухају људске главе, а орлови их одозго чупају (стр. 89.).

У причи *Дивљан* стоји, како су неки поп и ђак ходили кроз једну велику планину, па кад их ноћ ухвати, угледају у једној пећини огањ, где сврате на преноћиште. Ту затекну Дивљана[2] с читавим стадом оваца. Пошто се мало разгреју, почне их Дивљан пипати иза врата, да види који је претљи да га закоље и испече. Напипље попа претљега, спопане га и убије, наврти на ражањ и

[1] Вукове Приповиједке, 139.

[2] Прича о Дивљану позната је многим народима. Јелини су га звали Полифемом, и он је био с једним оком као и наш Дивљан.

крај огња испече. И ђак је на силу мењао залогаје печења у уста, али је испљувавао, док је Дивљан у сласт мотао (148).

У приповетци *Баш-Челик* неки царев син тумарајући по планини угледа једну пећину у којој седе девет дивова, па натакли два човека те их пеку уз ватру, једног с једне а другог с друге стране, а на ватри стоји једна оранија велика пуна исечених људи. Ти су дивови опустили били ближњи град једући људе (189).

Сва разна измишљена имена људождерска производ су доцнијега мита и празноверица да би прича изгледала истинитија. — Како било да било, ако се из ових података не може поуздано тврдити да су стари Срби били људождери, оно ваља признати да су бар знали за своје суседе, који су поред обичне хране и људождерство одржавали, задавајући страх мирном српском становништву.

За делимичну антропофагију има и старих и нових примера.

По старом грчком миту Титани убише Диониса „рашчеречише га, скухаше и појеше удове а Хера однесе срце Зевсу". У Еди стоји, како је Регни убијеном Фафниру срце појео. Код нас опет Вук овако прича о вештицама: „Кад нађе човека где спава, она га удари некаквом шипком преко леве сисе те му се отворе прси док извади срце и изеде, па се онда прси опет сраста. Неки тако изедени људи одмах умру, а неки живе више времена".

Као остатак људождерства или боље рећи као живо сећање може се сматрати и употреба људских лубања за пехаре. Херодот је чак оставио цео опис како су Скити људске лубање удешавали за пехаре. Ливије прича да су Бојн[1] 216. год. пре Христа римском војсковођи Луцију Постумију главу одсекли, направили пехар и златом га залили. Ова им је лубања служила као путир из ког

[1] Бојн су били келтско племе.

су жреци пили при приношењу жртве. Херодот даље прича да су Скити пили крв од првог убијеног непријатеља а препричао је и неку народну гатњу, како би се јелински најамници пред борбу напили људске крви!

У нашем суседству, у Тракији, живљаху негда Скордисци, народ страшно дивљачан, који су заробљенике Марсу жртвовали и из лубања људску крв пили. Ратоборни бугарски кнез Крум убивши грчког цара Нићифора, заповеди те му се од главе направи нехар, којим му је властела наздрављала.

Код многих садашњих дивљих народа људождерство је обична ствар на сва четири остала континента сем Јевропе, која је сад поштеђена од ове варварске ругобе, ма да су њени пећински становници листом били људождери.

Јако је људождерство кад когод пије крв закланог или убијеног човека, смањено је кад пије крв другог живог човека, каким било поводом, а најслабији је остао траг, кад когод пије своју крв, пошто му је туђа гадна постала или му је закон забрањује.

За први случај има код нас такође примера. У срезу масуричком кад разбојник убије кога, он му лазне мало крви, верујући да га у бегству „неће стићи крв“ убијеног човека. Црногорци су радили слично: кад у јуришу одрубе главу Турчину или Арнаутину, онда и они лазну крв с јатагана, држећи да им тада „неће крв сићи у ноге“ — значи да не изгубе присуство духа. Они се од мухамеданске крви нимало не гаде, јер веле крв од некрста је што и крв од брава. Још имају обичај да поред погинулог мухамеданца баце парче хлеба или и соли и нож — „ради мира“. — Од ових људождерских обичаја ваљда и постоје речи у српском језику: *крволок, крволочник, крвопија* и *крвопилац*.

У истом масуричком срезу има један врло интересан случај пијења туђе крви, али ја га нисам намеран непосредно да обележим као траг антропофагије, него

само као путоказ да крв туђа још њима није зазорна да је пију, дакле се зна да су је негда баш тражили из других разлога а не само братимљења, као што се из истог среза убицама посведочава. Они, који хоће у том срезу да се братиме, обадвојица пусте себи крв на прсту, па онда узајамно оближу један другом ону исцурелу крв. Ово чине за то да се крвно сроде, јер се од тог времена сматрају за рођену браћу. Ово је чинио и учитељ сурдулички, г. Младен Николић. Ево како ми је он тај чин пропричао: „Једна женска, која није имала браће, изјавила је жељу да ће се са мном братимити. Мој отац и мајка на то пристану, те једно вече припремимо вечеру и она с једним рођаком дође, те пре вечере извршисмо обред братимљења, после вечерасмо и веселисмо се до пола ноћи“. За последњи случај има и данас пример у селу Оџацима код Трстеника. Од великог кашља — који се тамо зове магарећи кашаљ или краће магарештак и кукурекавац — *пије* сам болесник своју крв. Расеку му бријачем на прсту и прокину кожу да крв потече, па болесник то лиже, и кажу: то му је утука.

Узрок је људождерству различит, као: оскудица у храни топлокрвних животиња; навада на људско месо, којим било поводом, као што је био случај у Мисиру 1900. и 1901. год. за време ужасне глади кад су хиљадама људи заклани и поједени; религіски фанатизам; веровање да се непријатељ само тако може уништити ако се поједе, отуда валда Србин у велику гневу на неког човека рекне: појео бих га, итд.

XVIII.

ПИЋЕ.

Пића се деле на неалкохолна и алкохолна. По логичној претпоставци прва су старија од других.

Од неалкохолних ред ми је почети с пастирским летњим пићима, која пију нешто од жеђи а нешто и због сласти. Ту долазе: *мјса*, *брезова буза* и *буков кајмак*. У ствари су сва три ова имена за једно исто пиће наденута, јер у сва три случаја није ништа друго до жиђа или гушћа исцеђена мезгра из дрвета. У крагујевачком округу чобани у априлу и мају засеку подубоко кленово дрво и у ту рупу натече пуно сока, који брзо на ваздуху пожути. Деца узму цев од трске и пију га у сласт. Сем описане мусе из клена још се употребљава из јавора. Мезгра је налик на мусу а добија се из коре младе букве, коју у Херцеговини зову и „буков кајмак“, јер је прилично густа и обично се струже бритвом, па одмах једе. У Црној Гори једу мезгру од цера, букве, брезе и граба. Мезгра се једе од априла до августа, и у безводну крају врло је важна замена за воду, којом се жеђ може да угаси, што је нарочито осведочено у црногорско-турским ратовима, кад су војници често по недељу дана само о мезгри живели, без капи воде. У пиротском округу зову мезгру „*мазга*“ или „*маздра*“. Пре су тамо кухали мезгру у шећеру и води, и правили неко слатко;

али пошто сад не иде у рачун многу гору сатирати и то се, само по себи, изобичајило.

Медовина је већ пиће за опијање, јер у њој има око 17 процената алкохола. Највише се негда пила по словенским земљама, јер код њих липе најбоље расту, а из њих пчеле највише мед скупљају. Код нас се ово пиће све више губи, за то, и онде, где се одржало, врло се просто прави, без додавања којекаквих трава, квасца и хмеља. По Питеасу медовина је у четвртом столећу била најобичније пиће код северних народа, а за њу знадијаху и Грци и Римљани. Гаркави[1] вели како је неки арапски писац дошао неком словенском старешини у госте и да га је овај почастио јелом и послужио медовином, којом се човек могао опити. Краљ Радослав допустио је Дубровчанима: „да си продаю вино без воде и мед (медовину) 8 8цень (по полицискоj такси)“. И у песмама се народним помиње: „С вечера ме вином умивала, — У по ноћи слатком медовином“.

Значајно је што се од меда прави алкохолно пиће и код неких северних Азијата, Афричана и Мадагаскараца. Код нас има медовине и мање алкохолне као што ће се одмах видети. У пиротском округу неки праве медовину овако: узму меда и воде, па помешају и то чувају те пију (не кухају). Неки пак кад ваде мед из кошнице препирају саће водом над неким судом и ту ухваћену слатку воду зову *ретком медовином*; њу, пошто, мало прокухају, саспу у чабрицу или у буре, те зими пију, кад ко хоће, а неки уз ручак место вина. Многи је парочито за пост спремају, па наспу у паницу и кусају ожицама као свако чорбасто јело. Више пута удробе хлеба па онда кусају. — По неки пут ту ретку медовину кухају добро у каквом великом бакрачу док се добро не згусне као мед. Онда остављају у лонце или

[1] А. Я. Гаркави, Сказанія мусульманскихъ писателей о Славянахъ и Русскихъ, 87 и 91.

ћупове и чувају за зиму и пост, те једу с хлебом. То је *густа медовина*. У новопазарском санџаку раде као у Херцеговини: узму четири оке воде и једну оку меда па скухају, пену макну, и саспу у буре да се ускисели, што бива брзо, и за петнаест дана кад је топло.

Стари Инди овековечили су молитвама и песмама чувено тадашње своје пиће *сому*. Сад се нагађа од које је биљке било, али се види да се тек по врењу могло употребљавати. У Ригведи се пијанство драстично црта: „Кад сам пијан, изгледа ми да сам и богат". Богаташ у пијанству дарује сиромасима говеда". „Сома одене што је голо, лечи што је повређено: она учини да слепац прогледа, да хром прохода; она продужује живот итд." Сем старих Инда чувене су пијанице биле: Скити, Трачани, Гети и Словени.[1] Тацит је и Германима ту страст у грех приписивао, а Гајгер[2] их брани, као да је то наслеђено из старине, па се нису могли одмах отрести. И ми бисмо, ваљада, исто овако могли правдати нашу погибију на Марици.

У нашим садашњим крајевима бог те пита кадашња су и *млечна пића*, јер се зна да су Словени од ваикада чувени пастири, а то сведоче и наши обичаји. јер се више врше ради стоке него ради земљорадње или чега другог. Ми имамо неколико пића од млека, али их све, овде, нећу бројати.

У Црној Гори радо се пије *буза*[3] која се прави овако; „Успе се у кацу варевине, па се остави за неколико дана, докле се добро не ужљути и док на врху не избије пена, која се зове *буза*, и која се у сласт срче".[4]

---

[1] Hehn, Kulturpflanzen, 557. VI Auflage von Schrader & Engler.

[2] Geiger, Ostiranische Kultur, 229.

[3] Буза се у Турској прави од ситне прохе, али она је и сувише густа. По Србији се тражи жића, за то је кухају од прохина и пшенична брашна, пола на пола, пошто је обичним пекарским квасцем поткиселе.

[4] С. Матавуљ, Око млека. Јавор, бр. 6. 1893. год.

Међу тим поуздано се зна да су стари Пруси преврело кобиљеће млеко пили као свако алкохолно пиће за увеселавање, што извесно није ништа друго до црногорска „буза“.

У млечно пиће особито треба рачунати *огурту* или *јагурту*.[1] Прави се по источној Србији од овчјег млека, које се прво узвари а не соли. Кад се скине с ватре треба да се добро прохлади. За тим се успе у џбан или мешину, где се само од себе у неколико згусне. Мирише на загоретину и малко киси. Може годину дана да траје а да се више не укисели, него што је у почетку било. Из ње се не одваја сурутка (Валаконье). У неким селима чобани наспу млеко у џбан или у тулум, па натоваре на магаре, и кад се крену на пут, млеко се брзо претвори у огурту, чему много помогне и жега. У овакој огурти масло се одвоји озго, и они га прво сплаве па тек испод њега ону бузу пију под именом огурте. Ова је огурта много жића од оне, што се на миру укисели у бућкалу или чабру. Које имао прилику да се врзма по Малинику и да ожедни, тај је морао да се сврати у какву појату да жеђ угаси, јер извора нигде у близини нема. Пре него што му пастири понуде јагурте, промућкају је у суду, наспу у чанак да је пије или кашиком куса. Сваки пастир носи у ложичњаку (канијама) кривак (ложицу искривљену да је могу заденути у ложичњак), јер газда не да својих ложица. Човек не сме много пити јагурте, јер се може опити баш као јабуковачом. У јагурту се лети сваки дан долева толико неварена млека, колико се дневно отпије.

За зимњу се јагурту млеко вари и скине скоруп (влашки „змнтина“). Срби Сумраковчани неки пут праве јагурту од варена млека, али је другог дана долију не-

[1] Срби кажу *огурта* или *јагурта*, Власи само *јагурта* а копаонички Цинцари *џјаурт* (ово „д“ упола је „т“); код Турака *јогурт* значи обично кисело млеко.

вареним млеком, трећег вареним итд. Јагурта се пије као пиће а једе и место чорбе пред ручак и вечеру. Ресавци држе јагурту у јагуртару.[1] Они праве јагурту од варена млека, и то од Ђурђева дне па на даље. Чим саспу млеко у јагуртар, обесе га о острушке (криво дрво) и дигну у висину.

Млаћеница је такође млечно пиће, али о њој је било говора у XV одељку, за то је овде само спомињемо.

Пиво је такође врло старо пиће, али млађе од медовине. У пиротском округу зове се *аловина*[2] и врло је слична руском *квасу*. Пеку овас у сачу, који је најпре добро угрејан и мешају дрвцетом. Овас пуцка као од прилике кокице. Кад се добро раскока меша се у „каче" — чабрицу и попари врелом водом. Овас у тој врућој води *ирокисне* и дигне се на површину. Обично то буде готово за 3—4 дана, ну ако је време хладно те не може за то време да ускисне, онда усијају камење и спуштају у чабрицу и онда брзо надоље. Чабрица, односно каца, поклопи се удешеним данцетом и замаже тестом да не „одашиња" (одише), дакле да нема додира с ваздухом те да не ветри. То је та аловина, коју после точе и пију, или изјутра место ракије или за ручком место вина, и то наравно само у недостатку јачег алкохолног пића. Понекад и госте часте тим пићем. Аловина слади и киси; по укусу и боји доста је налик на пиво. Аловину пију и место кафе изјутра по једну винску чашу, верујући кад се пије на „штину" (штесрце) да чисти. Исто овако пиће и на исти начин прави се и од јечма. У старим нашим споменицима помиње се, без сумње, ово пиће под именом *оль* или *оловина*.

---

[1] *Јагуртар* је самоставан суд с два данцета. На горњем данцету стоје две рупе са запушачима — на једну се пије а кроз другу притискује ваздух.

[2] Литавски се пиво каже „*alùs*".

У којој су се мери скитнички народи више привикивали на сталност, у толико се више губила медовина, а на њено место ступило је ново, јаче пиће — *пиво*, које сада над свима пићима превласт држи. Номади више живе од бела смока, и према томе пију млаћеницу, разно начињену, под именом *кумиса*, *кефира* итд., а кад су почели у миру обрађивати земљу и сејати жито, дошли су непознатим начином на варење пива из разног жита. Стари Лигурци знадијаху за њега, Ксенофон га је пио у Јерменској, било га је у Фригији, Тракији, Иберији, Мисиру итд. Илири и стари Панонци зваху га „*сабаја*". У Немачкој су још у дванаестом веку пили пиво од овса, дакле *аловину*. Кад су људи дошли на генијалну мисао да пиво хмељем зачињавају, да се не би укиселило — није познато! Код нас се у аловину за то не меће хмељ или каква друга трава, што свако вари само за свој дом а не за велику потрошњу, у којој би прилици требала аловина дуго да се одржи.

Одакле је хмељ пореклом, потпуно је непознато. Не само што се не помиње у старом веку, него једва гдегде и у средњем. У већини јевропских земаља тек се пиву почело додавати хмеља у 16. веку. У корвејском статуту[1] помиње се хмељ 822. године, у даровинама Фрајзиншким 855. год., а у уговору руског цара Владимира с Бугарима из год. 985. Из ових се навода не може поуздано закључити да је хмељ употребљаван искључиво за пиво, јер можда је и за друго што био згодан, ма да се у корвејском статуту хмељ баш уз слад спомиње, јер и аловина има слад, па се при свем том не зачињава хмељем, а Ибн-Фадлан вели да су стари Словени *хмељ* у *мед* сипали правећи неко пиће.[2] Да су и Срби одавно почели хмељем пиће зачињавати, позовимо се на старе

[1] Čeh, Hmelj kod drevnih i južnih Slavenah. Rad, knjiga LXIII.

[2] Гаркави, Сказанія, 265.

[3] Споменик Срп. Кр. Акад. III, 7. Прибрао Љуба Стојановић.

чаше споменике: **„Дѣло да дѣлаю колико ѥ трѣбѣ цркьви и сладь сиплю колико ѥ трѣбѣ Божикю. Да далю хмелꙗ по оуборкоу** (разуме се меропси) итд.“ Краљ Владислав издавалац ове хрисовуље, владао је од 1233—1242. год., и тада је извесно и писана.

Саладь.[1] **на годините десеть цькь. трии лак'ти дльга а камоль широка. по шестарю. х'мелꙗ мѣроп'хь на годините да даѥ.** — Текст из ове хрисовуље нема године кад је писан, али свакојако после зидања бањског манастира св. Стефана, који је почет да се зида 1313. год. а довршен после смрти краља Драгутина, који је умро 8. фебруара 1314. год. Према томе ова хрисовуља краља Милутина издата је или 1314. или 1315. године.

У хрисовуљи краља Милутина од 1322. год. манастиру Грачаници налазимо ово: **Меропьхь оусипле сладь трицпи оу годишти, и да га ѡхмели, ако боуде веке трѣбѣ црькви** (Mon. serb., 565).

У Дечанској хрисовуљи од 1330 има ово: **и мѣропьша работа уьтниѥ житотрѣблѥниѥ, сладь да чиие вса села, ко нмь игоумань повелии** (Mon. serb., 98). —

Пошто се у нашим хрисовуљама на више места хмељ изрично спомиње уз слад, то је највероватније да се за пиво употребљавао, а лако и за медовину. И у моравичком срезу знају људи за аловину, али је тамо зову *јечмена ракија*. Прво туре јечам у чаброве да ускисне, па га онда пеку као и сваку другу ракију. Пили су је највише од грудобоље. На оба је ова пића налик *киселица*, која се у већем делу српства одржала. Прави се овако: на једно кило мекиња долије се пет литара кључале воде, и онда спусти још пола кила пекарског квасца или парче коре од црна хлеба. Све се то добро промеша, обично виновом лозом, па се лети у фучији изнесе на сунце а зими се метне поред пећи да ускисне. Кад се и то по-

---

[1] Споменик IV, стр. 6. Издао Љуб. Ковачевић.

стигне, онда се процеди кроз сито, и она оцеђена течност то је киселица. Пије се као лек од кашља и других плућних болести.

Постојбина је винове лозе јужна земља од Касписког Језера, па се отуда вештина цеђења *вина* још у прастаро време почела ширити међу културним малоазиским народима, па отуда у стару Грчку, на север и остале крајеве. Омир га исто тако помиње као и наше старе јуначке песме, што су пуне „љутих пијаница". Семенке су од винове лозе нађене и у рипчанској сојеници код Бишћа, из преисториског доба за те крајеве.

Ракија је врло позно пиће. У првој половини шеснаестога века ракија и комовица[1] у Русији се више пила као лек него као пиће, а већ крајем истог века обратно. Пошто ракија није давнашње пиће, са свим је разумљиво, што се у традиционалној српској литератури нигде не помиње.

Водњика и *јабуковача* су такође стара пића, али пошто се свуда више мање слично праве, изоставићу свако објашњавање о њима.

[1] Срби се и сад врло много лече комовицом.

XIX.

СОФРА.

Већ сад има сељака који и за столом једу, али велика већина и сад седа, при јелу, за *синију* или *софру* (совру). У смедеревској Јасеници разликује се софра од синије. Синија је мања од софре и округла, стоји на три ножице (у висину 2—3 сантиметра). Софра је на зачељу округла, па се одатле продужује у паралелограм; ножице има 4, које су обично $^1/_2$ метра високе. Око синије (они веле *сеније*) седају на малим дрвеним столичицама или на простиркама по земљи (јер ретко где има патоса), а сиромаси по голој земљи; ако имају госта на ручку редовно му подметну подглавник. Кућни старешина увек седа на подглавник или на столичицу. Пре него што ће поседати око софре сви се прекрсте; они који су се прво око софре затекли или домаћин кад дође, позива све укућане по имену да дођу и ручају. Кухана јела донесу у дрвеним копањама и из њих једу сви заједно дрвеним лажицама. Кад се ко наједе он ће се прекрстити и рећи: „Да Бог поможе!“ У селима око Авале софра је округла, али плитко издубљена као тепсија и на једном месту руб је зарезан да може сурутка отицати — јер се и за то употребљава —, кад се на њој сир притисне. Ноге има четири које су постале од две

уздуж приковане и по средини искобљене даске. Синија им је од једноставна пања отесана с три кратке ножице. И у крагујевачком округу софра је округла, у обиму један метар, с 4 ноге, које су ужљебљене и заковане на 4 места унакрст; она не мора бити од једноставна дрвета, него од две или највише 3 даске састављена; ноге јој не престижу висину од 15 сантиметара. Други им се сточић зове *синија* или *софрица*, ма да се име синија све више губи; она је округла и од једноставна дрвета отесана, пречник јој је од 50—70 см.; ноге су јој кратке, највише 10 см. и има их 4, које су исто тако направљене као и у селима око Авале. Ни софра ни синија нигде са не застиру. Сви укућани једу из заједничког суда. По имућним кућама у Шумадији синије су увек бакрене, т. ј. суд као тепсија метне се по правој дрвеној синији или по чему другом сниском. Пошто је бакрена синија скупоцена ствар, то се на њој једе само о свецима и у очи великих празника, као славе, Божића, Ускрса итд. — Металне су синије увели у обичај Турци, јер они се и данас њима служе по целој Малој Азији, седећи око њих прекрштених ногу, пошто су врло сниске.

У почетку, без сумње, није било никаквих сточића — ни синије ни софре, него су људи седали око какве велике чиније и јели из ње. Мени се чини да и сам језик ово, у неколико, објашњава, јер се у Грбљу синијом зове и плитка чинија. Ако се смемо ослонити на обичаје и поверовати им дубоку старину, онда је врло интересно, што се на Божић не ручава ни на софри ни на синији, него на врећи.

Грчки су столови, у почетку, били округли, на три ноге а врло ниски, дакле као наше синије. Чудновато је код старих Грка то, што су лежећи јели, ма да имаћаху столице.

Српска сељанка не простире на синију и софру никакво платно, — нек се види чистота женскадије. Ништа се на софру не сме метнути пре хлеба и сира, ако се мрси, или хлеба и соли, ако се пости. Око софре седи се највише на троношцима или се подавију губери, па се на њих поседа, у Херцеговини прекрштених ногу.

У Херцеговини сви људи за истим столом застру крила једним заједничким *софранским пешкиром*, који је врло дугачак. Млада га донесе у руху, кад се уда, и одмах се сватови почну њиме служити, а преко године употребљава се на Божић, славу, Ускрс и кад имају гостију. У Србији је до скора, јако био распрострањен софрански пешкир, али под именом *канавца*. Ја ћу пустити свога пријатеља, г. Милана Матића да исприча како изгледа канавац у Жупи. Канавац је узан, али веома дугачак, — читава труба платна, да се њиме око 40—50 гостију могу застрети. Њему би био прави задатак да се простре по софри, али како су софре у планини веома узане а дугачке, то он привремено стоји у зачељу софре код судова, или га домаћица држи у приправности на другом месту, па чим дође који виђен гост (поп, учитељ, кмет) одмах се они судови распоређују низ софру, а канавац се задржи, те кад сви гости дођу, онда се меће свуд наоколо око софре дотичући њиме саме ивице софрине, а после сам гост скида га са софре и меће себи на крило.

У Манасији има један живопис на зиду „Богаташ и сиромах Лазар“ где стоји постављен сто и по крајевима прострт узан канавац. За столом седи само богаташ, очекујући и остале госте да дођу, па ваљда и канавац да простру по крилу. Што је сто висок као и данашњи а не сниска синија, ваља тражити у утицају запада и византиских обичаја на Стевана Високог, али главна српска карактеристика — канавац је ту! Столица на којој седи богаташ на слици у Манасији нема наслона и потпуно је истоветна с грчким столицама, а и она на сре-

брном новцу Александра Великог, на којој он седи и држи птицу у руци, ни у чем се од ње не разликује. Да на столу није обичан постољак него канавац види се по томе, што покрива само крајеве стола а средина је гола.

По западним крајевима сеоског српског света ожице и виљушке (вилице) већином су од дрвета.[1] На местима, особито у Херцеговини, једе се прстима, те се прихвати батак палцем и кажипрстом, а ожица[2] је кора од хлеба, те се тако прихваћа пилав, а чорба се срка из сахана.

Кашика (ожица, лажица, ложица или жлица) је поред ножа позната од најстаријих времена. Асирци су правили бронзане и бакарне, Мисирци од слонове кости, рожине и свега осталог згодног за тај посао. Грци и Римљани, почетком историског века, употребљавали су кашике само за пресипање течности из једног суда у други. У почетку средњег века само је домаћин имао виљушку и њоме раздавао парчета меса својим гостима. Још у XII веку свештеници су оглашавали употребу виљушке као грешан разврат, а у XVI веку ушла је са свим у обичај.[3]

* * *

На завршетку дужност ми налаже да захвалим својим пријатељима на указаној помоћи при прибирању података за овај рад, нарочито: — г. Милану Матићу; г. Сави Пјешчићу, проти; г. Кости Јовановићу, г. Младену Николићу, г. Владиславу Новаковићу, учитељима, и г. Миленку Вукићевићу, професору, што ме је послужио старом литературом.

[1] На Собунару (у Босни) нађена је из латенске пермоде ожица од печене иловаче.

[2] Вид Вулетић, l. c.

[3] Müller & Mothes, Illustrirtes Archäologisches Wörterbuch.